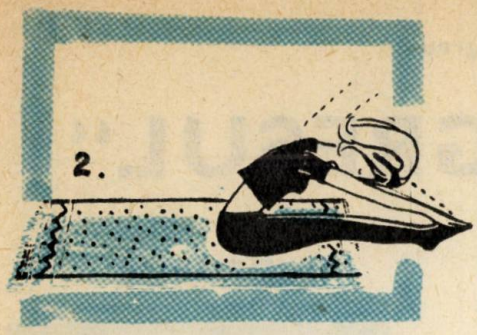


care mînă, legănați bustul la dreapta și la stînga. Înclinați-l cît mai mult lateral. Faceți exercițiul de 10 ori, adăugînd zilnic încă unul pînă la repetarea lui de 20 de ori. Inspirați cînd corpul stă drept, expirați pe gură în timpul flexiunii.

DESEN nr. 5. Cu cîte o greutate în mîini faceți flexiuni laterale la dreapta și la stînga, ridicînd greutățile pînă la subsuoară. Nu vă plecați nici în față, nici în spate.

DESEN nr. 6. Cu greutățile în mîini și brațele întinse lateral, răsuciți bustul la dreapta și la stînga, fără să îndoiți brațele și fără să mișcați bazinul. Faceți exercițiul de 10 ori, sporind zilnic numărul mișcărilor cu una, pînă la repetarea lui de 20 de ori. Inspirați cînd vă răsuciți într-o parte și expirați cînd vă întoarceți în cealaltă parte.

Pentru a vă subția șoldurile

Practicînd o săptămînă, două aceste exerciții, e foarte posibil să vă fie de-ajuns pentru înlăturarea excesului de grăsime depus pe șolduri, iar mușchii să se întărească.

DESEN nr. 7. Culcați-vă pe spate, cu brațele în cruce, și genunchii pe piept. Coborîți genunchii la dreapta și la stînga.

DESEN nr. 8. Ajutîndu-vă cît mai puțin posibil de picioare, avansați pe podea deplasînd alternativ mușchii fesieri.

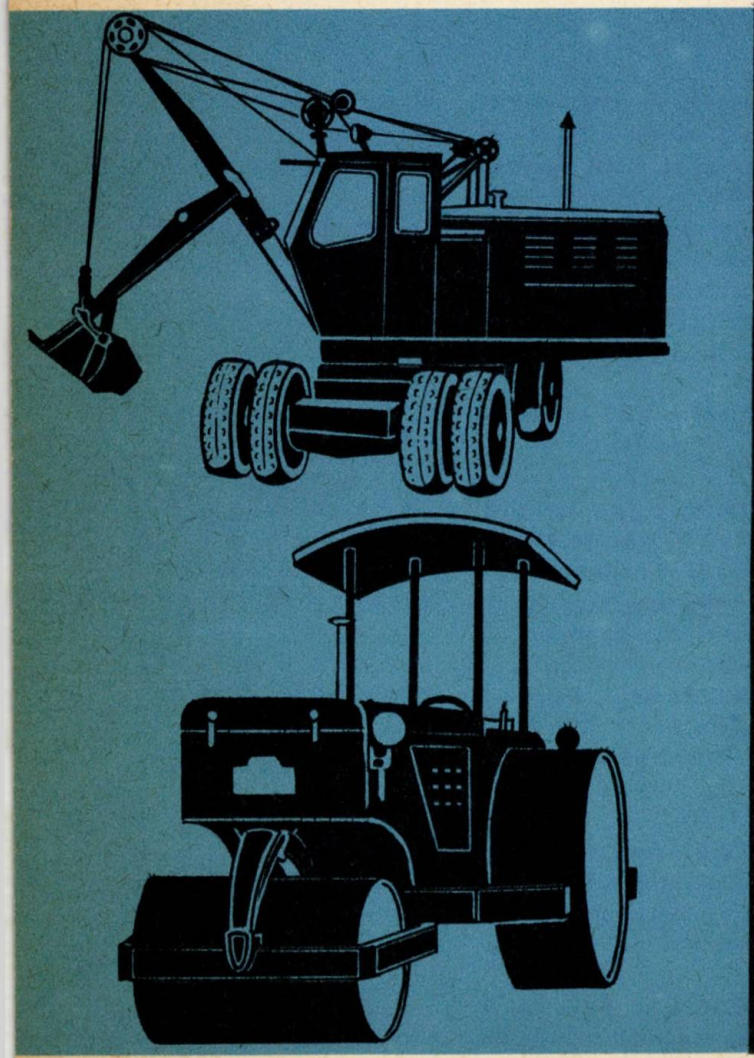
DESEN nr. 9. Culcați-vă cu pîntecele pe o masă, așa ca picioarele să atîrne. Ținîndu-vă cu mîinile de masă, ridicați picioarele bine întinse cît mai sus și mențineți-le în această poziție. Coborîți-le și reîncepeți.

Uzina de utilaj greu

„PROGRESUL“

BRĂILA

PRODUCE:



- **ESCAVATOARE** 0,3 mc pe pneuri și 0,5 cm pe șenile
- **RULOURI** compresoare R. 12 și rulouri pe pneuri
- **CONCASOARE** mobile
- **UTILAJE** pentru industria chimică, minieră și prelucrarea țițeiului
- **CONSTRUCȚII** metalice
- **PRESE** debavurat 250 tone; prese în concentric de 100 tone și prese cu fricțiuni 140 tone
- **UTILAJE** pentru industria metalurgică și industria refractară
- **BULDOZERE** S. 650 și S. 1 300
- **OȚEL ALIAT** pentru scule
- **OSII MONTATE** pentru căile ferate

VERIFICAȚI-VĂ CUNOȘTINȚELE

Din cele trei răspunsuri indicate de noi, numai unul este exact. Verificați exactitatea răspunsurilor dv. și dacă nu știți, vedeți soluțiile mai jos.

1) Care a fost prima operă cîntată în limba română?

a) «Lucia de Lammermoor» de Donizetti; b) «Rigoletto» de Verdi; c) «Semiramida» de Rossini.

2) Cine a purtat prima rochie albă de mireasă?

a) Maria Antoaneta; b) Maria Tudor; c) Maria Stuart.

3) Care scriitoare a fost prima femeie care a primit premiul Nobel pentru literatură?

a) Grazia Deledda; b) Selma Lagerlöf; c) Sigrid Undset.

4) Cine a descoperit primul vaccin din lume?

a) Louis Pasteur; b) Robert Koch; c) Edward Jenner.

5) Care a fost prima operă muzicală inspirată din tragedia lui Oedip (în ordine cronologică)?

a) «Oedip» de George Enescu; b) «Oedip Rege» de Leoncavallo; c) «Oedip Rege» de I. Stravinsky.

6) Care a fost primul explorator care a ajuns la Polul Nord?

a) Amundsen; b) Nansen; c) Peary.

7) Care domnitor moldovean a avut primul reședința la Iași?

a) Alexandru Lăpușneanu; b) Ștefan cel Mare; c) Petru Rareș.

8) Unde a avut loc prima «expoziție» universală»?

a) Paris; b) Londra; c) Viena.

9) Care este primul element chimic din tabloul lui Mendeleev?

a) Azotul; b) Oxigenul; c) Hidrogenul.

10) Care a fost prima substanță chimică întrebuințată pentru anestezie?

a) Cloroformul; b) Azotul; c) Eterul.

11) Cine a întreprins prima călătorie în jurul pămîntului?

a) Vasco de Gama; b) Magellan; c) Marco Polo.

12) Care stat existent și astăzi este prima republică proclamată în Europa?

a) Monaco; b) Liechtenstein; c) San Marino.

RĂSPUNSURI

1) *La 25 septembrie 1885 s-a deschis la Teatrul Național, prima stagiune a Operei Române cu opera «Lucia de Lammermoor» de Donizetti.*

2) *Maria Stuart (1452—1587).*

3) *Selma Lagerlöf (Suedia) în 1909.*

4) *Edward Jenner (Anglia) descoperă în 1796 vaccinul împotriva variolei (vărsatul negru)*

5) *«Oedip Rege» de Leoncavallo (1918).*

6) *Peary în 1909.*

7) *Alexandru Lăpușneanu.*

8) *La Londra, în 1856.*

9) *Hidrogenul.*

10) *Eterul, întrebuințat în 1846, de către Jackson.*

11) *Magelan (1470—1522).*

12) *San Marino (din anul 650).*

De ce dormim prost?

PROBLEMELE INSOMNIEI sau ale somnului neliniștit, lipsit de efectul de regenerare, sînt astăzi la ordinea zilei, iar numărul persoanelor — în special al locuitorilor marilor orașe —, care suferă de tulburări ale somnului, este imens. De aceea studiul științific al somnului capătă o importanță din ce în ce mai mare; oamenii de știință fac eforturi pentru descifrarea mecanismului intim al procesului somnului, care încă în multe privințe a rămas necunoscut.

În legătură cu aceasta s-a constatat că ceea ce contează nu este atît durata somnului, cît natura lui. Astfel, din durata de somn a unui adult normal circa 20 la sută reprezintă visele, 60 la sută — un stadiu intermediar, iar 20 la sută un somn profund, fără vise. În schimb, la copii somnul profund constituie 60 la sută din durata somnului (copiii consumă pentru vise un timp mai redus decît persoanele adulte). De aceea copiii se plîng foarte rar că dorm prost. Aceste stări diferite din timpul somnului se pot diferenția precis cu ajutorul analizei electrice a undelor emise de creier. Corelația corectă dintre aceste stări este cea care conferă somnului efectul său regenerator.

Un grup de cercetători americani a pus sub observație, într-un institut din Los Angeles, un timp mai îndelungat, o serie de persoane care dormeau foarte prost, încercînd să determine deosebirile dintre aceste persoane și cele care dorm bine. S-au cercetat separat trei grupe de persoane care dorm prost: cei cu insuficiență tiroidiană, astmaticii și persoanele sănătoase în vîrstă. Un alt grup de cercetători a studiat pacienți care sufereau de depresiuni psihice. Caracteristic pentru aceștia din urmă este faptul că ei se plîng adeseori că «toată noaptea n-au închis un ochi», afirmație considerată de obicei de cei din jur drept o exagerare. Cercetările au arătat însă că plîngerile lor sînt perfect justificate.

Toate persoanele menționate au fost cercetate în camere special amenajate, măsurîndu-se și înregistrîndu-se cu ajutorul aparatelor, cîteva nopți de-a rîndul, activitatea electrică a creierului lor. S-a constatat că la toate aceste persoane perioada somnului profund era prea scurtă sau lipsea complet. Astfel, la hipotiroidieni această perioadă era de numai 11—12 la sută în loc de 20 la sută, ea putînd fi prelungită prin administrarea de hormoni pînă la 17 la sută. La astmatici situația era similară, stabilindu-se de asemenea că nu există nici o legătură între crizele de astm și vise, deoarece aceste crize apar în aceeași măsură în toate stadiile somnului. La pacienții depresivi s-a putut obține, prin administrarea de tranchilizante, o prelungire remarcabilă a somnului profund.

Cercetătorii au constatat că un mijloc natural pentru adormirea rapidă și somnul sănătos este efortul fizic în timpul zilei sau în primele ore ale serii, putîndu-se obține o prelungire cu 50—75 la sută a perioadei de somn profund și o scurtare a stadiului intermediar. Se pare că în anumite împrejurări, același efect îl are munca intelectuală.

PIATRA PREȚIOASĂ PRIN EXCELENȚĂ

ÎNDIA, GRECIA ANTICĂ, țările arabe considerau diamantul un dar al zeilor. Pe malurile Gangelui era numit *Iraa*, în Arabia, *Almas*, în Grecia, *Adamas*, neîmblînzitul.

Originea lui e învăluită în mister. Metrodor din Scepsos îl considera un soi de chihlimbar, Newton, un ulei coagulat. Toate acestea aduc a legendă, așa că nu e de mirare că magicienii l-au investit cu proprietățile cele mai ciudate și cu o putere supranaturală.

Astăzi dicționarul ne oferă doar o definiție aridă: «*Piatra denumită diamant nu este decît o formă cristalizată de carbon, în care impuritățile sînt de ordinul 1/200*».

Lucrările de specialitate precizează structura lui: atomii de carbon sînt dispuși pe două rețele cubice cu fața centrată care se întrepătrund; fiecare atom se află în centrul unui tetraedru regulat, ale cărui vîrfuri sînt ocupate de alți atomi. Atomul de carbon are patru electroni disponibili care îi asigură patru legături de valență foarte rigide; aceste valențe împiedică deformarea rețelei cristaline, ele stau la baza durității diamantului. Această structură este proprie întregului cristal, care constituie o singură moleculă gigantică.

Așa prezintă știința diamantul, fără menajamente pentru legenda lui, dar și fără a preciza modul în care s-a format; ea menționează numai originea sa intratelurică profundă și perenitatea cristalului în decursul succesivelor transformări geologice.

Diamantul a fost descoperit într-un trecut îndepărtat, se pare că acum mai bine de 3 000 de ani. Pliniu vorbește despre diamantele din India, Macedonia, Cipru și Etiopia.

Totuși, de abia din secolul al XVII-lea există date mai amănunțite în legătură cu această piatră prețioasă, pînă atunci rezervată capetelor încoronate. În relatarea sa «*Șase călătorii*», Jean-Baptiste Tavernier (1605—1689) a descris primul «minele» din Hyderabad. Acolo diamantele se aflau în nisipurile aluvionare. În lucrarea sa, el prezintă date interesante în legătură cu istoricul celor mai frumoase diamante cunoscute în acea vreme.

India nu a rămas singura țară furnizoare de diamante. Un secol mai tîrziu, căutătorii de aur au găsit diamante în nisipurile aurifere din Brazilia. Ulterior, au fost descoperite zăcăminte în Borneo, Australia, Congo, Angola, Sierra Leone, Oubangui, Chari. Apoi, în 1870, s-a găsit în Africa de Sud cel mai bogat zăcămînt din lume, lat de 200 de km și lung de 500 de km, literalmente împănat de diamante. Aici era într-adevăr vorba de mine și chiar foarte adînci. Vestitul «horn» de la Kimberley, *Big Hole*, atinge adîncimea de 1 200 de m. Exploatarea sa între anii 1871 și 1914 a produs diamante în valoare de 75 de milioane lire sterline aur. Trebuie arătat cu titlu informativ că din 3 tone de minereu se extrage abia 1 carat de diamant. Proporția este fabuloasă, deoarece 1 carat e echivalent cu 0,2 g. Pentru o piatră neșlefuită de mărime medie sînt necesare 250 tone de minereu.

Arta șlefuirii provine din India, dar francezii, locuitorii Anvers-ului și olandezii au perfecționat-o începînd din secolul al XVII-lea. Tavernier a adus din călătoriile sale nenumărate pietre prețioase, printre care diamante. Ca bijutier al lui Ludovic al XIV-lea, a fost înnobilat de către acesta. Pe vremea aceea, erau apreciate mai curînd pietrele colorate, destinate împodobirii somptuoaselor costume de curte, astfel că de abia pe la sfîrșitul secolului al XVII-lea a început să se dezvolte șlefuirea briliantelor.

Diamantele nu slujesc numai ca podoabe. Industria consumă peste 6 tone (30 de milioane de carate) anual; desigur, este vorba de *boart*, diamante improprii a fi transformate în bijuterii. Africa de Sud furnizează 9/10 din producția mondială a acestor diamante. Diamantele industriale sînt folosite sub formă de pietricele sau pulbere la diverse unelte de șlefuit, tăiat, fierăstruit, forat, polizat. Diamantul își găsește, de asemenea, întrebuințări în medicină și în diverse cercetări științifice, datorită excepționalelor sale proprietăți fizice.

Zăcămintele cunoscute au tendința să se epuizeze și există temeri — cu toate că astăzi se fabrică în mod obișnuit diamante sintetice (din zahăr!) — că s-ar putea ajunge la o lipsă de diamante. Dar cucerirea Cosmosului deschide perspective noi. Se pare că Luna este bogată în diamante, care s-ar găsi pe marginea gropilor și a craterelor, provenind din meteoriți sau din erupții vulcanice.

NUMELE	PROVENIENȚA		GREUTATEA ÎN CARATE	ISTORICUL
	LOCUL	DATA		
CULLINAN	**Africa de Sud,** *mina Premier*	**15 iunie 1905**	**3 106**	A fost oferit regelui Eduard al VII-lea al Angliei cu prilejul împlinirii vîrstei de 66 de ani. Șlefuit sub forma a 9 briliante mari și 95 mici. *Cullinan I* (numit *Steaua Africii*) de 530,20 carate este montat pe sceptrul regal; *Cullinan II*, 317,40 carate, pe coroana reginei Elisabeta a Angliei; *Cullinan III*, 99,40 carate și *Cullinan IV* 63,60 carate, pe coroana fostei regine Maria a Angliei (se află în *Turnul Londrei)*
BRAGANZA	**BRAZILIA,** *riul Abaite*	**1798**	**1 680**	A aparținut lui Don Joao al IV-lea, regentul Portugaliei. Este *galben*. Se pare că se mai află încă în proprietatea guvernului portughez, dar experții opinează că n-ar fi decît un topaz mare.
MARELE MOGOL	**India,** *mina Kollur*	**1650**	**787**	A aparținut mogolului Aureng-Zeb. Acest diamant trandafiriu, descris de Tavernier, a dispărut din secolul al XVIII-lea. Șlefuit cîntărea 282 carate. (Se pare că *Koh-i-Noor* și *Orlov* ar fi niște fragmente din el)
JUBILEU	**Africa de Sud** *Jägersfontein*	**1895**	**650,80**	Oferit reginei Victoria a Angliei cu prilejul celei de a 60-a aniversări a încoronării sale. *Alb-albastru* șlefuit sub forma a 12 pietre.
NIZAM	**India,** *Hyderabad*	**1835**	**440**	Unul din ultimele diamante descoperite în India. Șlefuit are 277 carate. Aparține Nizamului din Hyderabad.
PREMIER	**Africa de Sud,** *mina Premier*	**1954**	**426,50**	Șlefuit în Statele Unite. Cel mai mare fragment are 128,25 carate.
REGENT	**India,** *Hyderabad*	**1701**	**410**	**A fost vîndut de Thomas Pitt regentului Filip de Orleans. Șlefuit are 137 carate. Furat în 1792 odată cu bijuteriile coroanei, a fost găsit într-un șanț pe aleea Văduvelor în Champs-Elysees. Este considerat cel mai curat dintre toate diamantele celebre (se află la muzeul *Luvru*).**
TIFFANY	**Africa de Sud**	**1878**	**287,42**	Cel mai mare diamant *auriu* din lume. Șlefuit la Paris, în 1879, are 128,51 carate. Valoarea sa este apreciată la 500 000 dolari.
ESTRELLA DO SUL	**Brazilia,** *mina Bagagem*	**1859**	**261,88**	Primul diamant mare venit din Brazilia. *Este trandafiriu*. Șlefuit are 128,50 carate. Aparține în prezent lui Lustomjee Jamsetjee din Bombay.
ORLOV	**India**	**secolul al XVII-lea**	**peste 200**	A fost furat dintr-un templu din Sri-Ranga (India). Este *trandafiriu*. Șlefuit are 199,60 carate. A fost cumpărat de prințul Grigore Orlov care l-a oferit împărătesei Caterina cea Mare a Rusiei în 1776, de ziua ei. (Se află la *Moscova*).
KOH-I-NOOR	**India**	**secolul al XVIII-lea**	**193**	Doisprezece sultani sau rajahi l-au avut în posesia lor rînd pe rînd și toți au pierit de moarte violentă. A fost oferit la 3 iulie 1850 reginei Victoria. Șlefuit din nou are 108,93 carate. Este montat pe coroana reginei Elisabeta. (Se află la *Turnul Londrei)*
FLORENTIN	**India**	—	—	*Galben*. Șlefuit are 139,50 carate. În 1475 a aparținut lui Carol Temerarul, apoi familiei Medicis și în sfîrșit Habsburgilor. Se pare că a dispărut în 1918, cînd a fugit ultimul împărat al Austriei.
HOPE	**India**	**secolul al XVIII-lea**	**12,50**	Adus de Tavernier și vîndut lui Ludovic al XIV-lea, *diamantul albastru al coroanei*, care șlefuit avea 67,10 carate, a fost furat odată cu celelalte bijuterii în 1792. Reapărut în Spania, a fost cumpărat la Londra în 1830 de bancherul Hope. Șlefuit din nou, a ajuns la 44,50 carate. *(Se află la Smithsonian Institute din Washington din 1958).*
SANCY	**India**	**secolul al XVIII-lea**	—	Șlefuit are 53,75 carate. Carol Temerarul îl purta la pălăria pe care a pierdut-o în cursul bătăliei de la Granson, la 2 mai 1476. Domnul de Sancy l-a cumpărat în 1570 de la Constantinopol. A aparținut apoi lui Iacob I și Carol I, regii Angliei, apoi prințesei Henriette-Marie, fiica lui Henric al IV-lea, regele Franței. A fost furat odată cu bijuteriile Coroanei în 1792. Reapărut în Spania în 1807, trece în mîinile familiei Demidov, este cumpărat de miliardarul american Astor în 1906 și a rămas proprietatea moștenitorilor Lady-ei Astor.

TRADIȚII ȘI OBICEIURI DE ANUL NOU

În ziua echinocțiului de primăvară

Martie, ziua echinocțiului de primăvară. Soarele strălucește viu. În orașele și satele Afganistanului domnește atmosfera de sărbătoare. Regele pleacă pe cîmp, pune mîna pe coarnele plugului și trage prima brazdă. Astfel începe sărbătorirea Nouruz-ului (Anului nou), sărbătoare a primăverii și a începerii muncilor de cîmp. Prima brazdă se trage pretutindeni, cinstea aceasta revine cetățenilor celor mai de vază din localitate. În mijlocul naturii, în poiene și grădini, orășenii se veselesc, mănîncă șașlîc — frigărui din carne de berbec —, dulciuri, beau siropuri din fructe (Islamul interzice consumul de alcool). Femeile se adună separat.

Cum va fi prima zi, va fi tot anul!

Oficial Anul nou se sărbătorește la 1 ianuarie. În India de nord el începe la 13 aprilie, la sărbătoarea Baisakhi; în statul Kerala, Anul nou se sărbătorește în august. Potrivit legendei, în această zi, Mahabali, regele cel drept, vine printre supușii săi. Casele, străzile, sînt împodobite cu ghirlande de flori. În prima zi a anului, locuitorii se roagă sau pur și simplu meditează, se gîndesc la anul care a trecut, la cel care începe. Ei își urează sănătate, liniște sufletească. Există credința — ca de altfel în multe țări — că așa cum e prima zi a anului, așa va fi tot anul.

Nu te-am uitat!

La viticultorii din Franța există credința populară că vinul ar fi o ființă însuflețită care se supără dacă este dată uitării. De aceea, în noaptea de Anul nou, orice viticultor care se respectă își vizitează neapărat depozitul, ciocănește de trei ori în fiecare butoi și spune: «Vinule dragă, nu te-am uitat!»

Prognoză meteorologică

În noaptea de Anul nou, germanii fac o prognoză a timpului pe întregul an care începe. Ei aleg 12 cepe, simbolizînd lunile anului, le taie cozile, le crestează și le scobesc puțin, toarnă sare în fiecare scobitură, apoi le înșiră pe masă. Cînd bate ora 12 noaptea, prognoza este gata: cepele care au înghițit toată sarea înseamnă luni ploioase, iar cele în care a mai rămas sare — luni secetoase.

Vechiturile pe fereastră

În noaptea de 31 decembrie, în Italia se obișnuiește să se arunce de pe balcoane și ferestre pe caldarîmul străzilor și pe trotuare tot felul de vechituri — mobile, boarfe. În același timp, explodează petarde și pocnituri de toate calibrele. În clipa cînd încep să se audă cele 12 bătăi ale ceasului, pietonii trebuie să fie foarte atenți să nu se pomenească cu ceva în cap. A doua zi, presa se grăbește să publice cîți trecători s-au ales cu capul spart, cîți au fost loviți de petarde, cîte chioșcuri de ziare și flori au luat foc...

O sărbătoare care durează mai multe zile

La 31 decembrie străzile așezărilor din Japonia sînt foarte animate. Băieții înalță zmee de hîrtie pe care au desenat făpturi fantastice. Fetițele joacă badmington. Potrivit tradiției se scriu versuri de Anul nou. De altfel în Japonia, compunerea de versuri nu este doar un privilegiu al poeților — aproape toți japonezii scriu versuri, poeme cărora le dau citire cu prilejul sărbătorilor. Apropierea Anului nou în Japonia este legată de o tradiție care pentru multă lume, îndeosebi pentru cei săraci, înseamnă bătaie de cap: la sfîrșitul anului trebuie să-ți plătești datoriile. Seara, înainte de culcare, copiii pun sub pernă un desen reprezentînd o navă cu pînze. Legenda spune că această navă fabuloasă, ajută la îndeplinirea dorințelor. La miezul nopții în templele țării răsună 108 lovituri. 100 și 8 sînt considerate în Japonia cifre aducătoare de noroc. Dangătul clopotelor se transmite la radio.

Între 1 și 3 ianuarie japonezii se vizitează, rudele se adună la capul familiei. Micii comercianți și meseriașii — croitorii, cizmarii, băcanii oferă clienților lor mici suveniruri: ilustrate, batiste. Sărbătorirea Anului nou durează cîteva zile.

Înmormîntarea Diavolului

Iată și un obicei care se practică de Anul nou în orașul englez Dewsbury. Cum, potrivit credinței poporului, această sărbătoare este echivalentă cu moartea Diavolului, în noaptea de 31 decembrie, în biserica locală se face slujbă pentru morți, cu melodii funebre. Clopotele bat «dangătul de adio», Toate acestea pentru... Diavol. Numărul dangătelor coincide cu numărul cifrelor anului care s-a scurs. De exemplu, la sfîrșitul acestui an clopotele din Dewsbury vor bate de 1967 de ori.

La ce mai poate folosi dovleacul

Triburile din Africa de sud sărbătoresc concomitent cu Anul nou și Ziua recoltei. Întreaga populație a tribului se adună într-o poiană și se așază în semicerc, într-o tăcere deplină. Șeful tribului, în mijlocul semicercului, execută un dans ritual, apoi aruncă de pămînt un dovleac. În clipa cînd acesta se

sparge în bucăți, oamenii încep să scoată strigăte de bucurie, salutînd noul an și noua recoltă.

Să-ți fie drumul limpede ca apa!

În ajunul Anului nou, locuitorii Havanei umplu un ulcior cu apă și, în clipa cînd ceasul bate ora 12, aruncă apa pe fereastră. În felul acesta, ei urează anului care pleacă un drum bun și limpede ca apa.

Nisipul și iertarea păcatelor

Cu cîteva zile înainte de Anul nou, în orașele și satele din Cambodgia apar nenumărate grămăjoare de nisip. Cambodgienii cred că fiecare fir de nisip din movilită înseamnă iertarea unei fapte rele. Oamenii vor să-și înceapă Anul nou cu inima ușoară, buni, curățiți de toate păcatele.

O precizare însă: în Cambodgia, Anul nou începe primăvara — la 12 aprilie.

După două calendare

În Iran există două calendare: unul solar, adoptat încă în antichitate. Acesta este calendarul oficial, anul are 12 luni, primele 6 luni au cîte 31 de zile, celelalte cîte 30 de zile (ultima lună are în anii nebisecți 29 de zile). Anul nou cade, potrivit acestui calendar, la 21 martie din calendarul nostru. Celălalt calendar este cel religios, musulman, lunar. În acest calendar anul este cu 10 zile mai scurt decît anul solar, lunile sale nu coincid cu lunile calendarului civil. Poporul sărbătorește mai puțin Anul nou al musulmanilor marcat prin ceremonii reprezentînd episoade din viața lui Mohammed ci mai ales Anul nou, Nouruz, plin de veselie și exuberanță. La 1 farwardin, (adică 21 martie) pretutindeni lumea se veselește. Artiști ambulanți, prestidigitatori, muzicanți prezintă programe pe străzi. Răsună cîntece, tineretul dansează. Se organizează competiții de îndemînare, de sărituri prin cercuri de foc. În ziua Nouruz-ului iranienii își fac daruri — monezi de argint despre care se crede că poartă noroc.

În diferite alte țări

În țările Americii Latine, unde Anul nou cade vara, pomul de iarnă se împodobește cu multă vată și cu paiete, pentru a suplini zăpada. Din meniul Anului nou e nelipsită tradiționala turtă de mălai, preparată cu brînză de vaci, lapte și ceapă. Se organizează concursuri de patinaj (bineînțeles pe rotile), iar copiii confecționează din hîrtie un drac de dimensiuni uriașe, căruia îi dau foc.

Pentru locuitorii Sudanului, Anul nou este ziua cîntecelor, a dansurilor și a glumelor. Bărbații trebuie să aducă acasă un obiect confecționat de ei la locul de muncă. Bătrînii sînt invitați să execute un dans tineresc, iar tinerii să cînte cîntece de copii. Nimeni n-are voie să refuze sau să se supere cînd cei din jur rîd de neîndemînarea lui.

Mongolii întîmpină Anul Nou prin serbări populare. Moș Gerilă își face apariția ținînd în mînă un bici, simbol al păstoritului, o cremene și o tabacheră — vechile atribute ale nomadului ce nu se temea de singurătate și de peregrinări.

În Birmania, Anul nou cade în aprilie, cînd căldurile sînt în toi. Poate de aceea, unul dintre obiceiurile de Anul nou este ca oamenii să se stropească reciproc cu apă.

În Liban se împodobesc nu brazi, ci cedri.

În Ceylon la începutul lunii aprilie. Recolta a fost strînsă. Începe sărbătoarea întregului popor, a culesului roadelor pămîntului, Anul nou al singalezilor — populația băștinașă a insulei. Truditorii ogoarelor mulțumesc pămîntului pentru rod. În fiecare casă se pregătește o masă festivă, oamenii își pun veșmintele cele mai frumoase, își fac vizite. În aceste zile astrologii întocmesc horoscoape, prezic viitorul.

TURIȘTI

VARA ŞI IARNA

la bifurcaţia şoselei
regionale Galaţi-Tecuci
şi Galaţi-Focşani se află

POPASUL ŞI GRĂDINA DE VARĂ

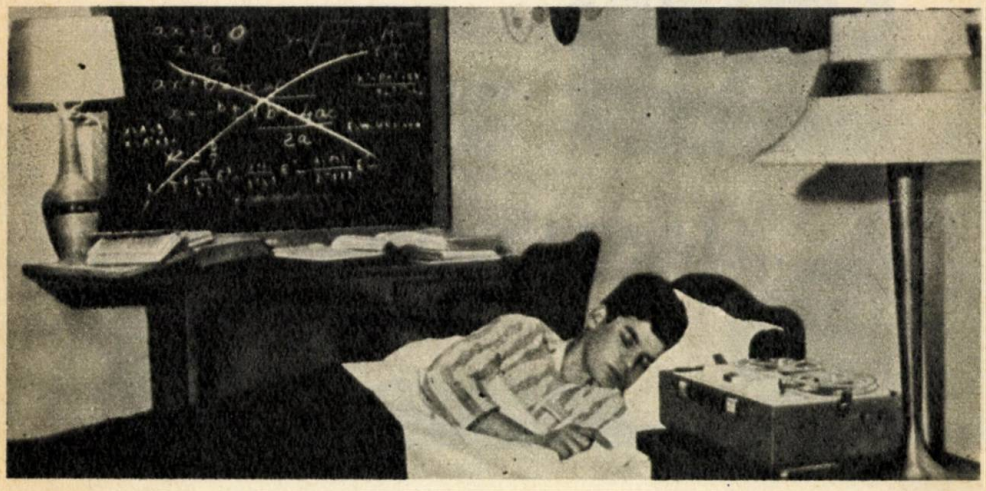
„HANU CONACHI“

COOP

unde se pot servi, pui la frigare în mujdei de usturoi, tocitură cu mămăliguţă, frigărui haiducești, cîrnăciori de porc şi alte preparate cu specific local precum şi vinuri din podgoriile regiunii Galaţi

SE POATE ÎNVĂȚA ÎN SOMN?

În timpul somnului hipnotic doctorul italian Mario Bellini predă o lecție unui student care s-a plîns că asimilează greu materia de examen.



Formulele complicate au fost înregistrate pe bandă de magnetofon; tînărul a adormit în timp ce magnetofonul le repetă. Va ști el a doua zi lecția?

SECRETUL GENIULUI

Se știe de mult, că în condiții speciale omul poate, dormind, să îndeplinească o muncă intelectuală. Numeroase exemple o confirmă. Voltaire, de exemplu, compunea versuri în timp ce dormea și le nota la trezire, nemai modificîndu-le aproape de loc. Tartini a compus mai multe sonate pe care le-a «auzit» în somn. Mulți matematicieni au găsit, în somn, soluția unor ecuații dificile. Și exemplele ar putea continua.

Mecanismul viselor «creatoare» este simplu. Oamenii preocupați în timpul somnului de o lucrare specială nu dorm complet. Anumite

regiuni din scoarța cerebrală care au fost solicitate în mod deosebit ziua, «scapă» de inhibiția nocturnă, ele rămîn în stare de excitație, continuînd să funcționeze în somn. Un efort intelectual involuntar, meditarea constantă asupra unei teme care îl interesează pe om, acesta este poate secretul geniului. Cînd a fost întrebat cum soluționează problemele științifice considerate de mulți probleme de nerezolvat, Newton a răspuns: «*Mă gîndesc tot timpul la ele!*».

Numeroase studii au arătat că, chiar în timpul somnului cel mai profund, nu toate celulele creierului dorm. Unele din ele sînt în stare de veghe: cele care sînt în stare să diferențieze un zgomot de celălalt, să trezească la nevoie întregul organism. Tocmai aceste «puncte de veghe» pot fi utilizate pentru fixarea unor cunoștințe în creier.

În perioada celui de-al doilea război mondial și în anii postbelici s-au efectuat primele cercetări sistematice de hipnopedie. Metoda se lovea de unele dificultăți. Persoanele cărora li s-au citit în somn cuvinte sau texte scurte, fără o anumită pregătire prealabilă, s-au trezit în timpul lecturii sau au manifestat o totală amnezie după somn. Dar după pregătirea lor anterioară, prin autosugestie, memorarea noțiunilor și dozarea cunoștințelor predate în somn, rezultatele au fost pozitive.

UNIVERSITATEA... NOCTURNĂ

Progresele tehnice din ultimul timp au dat un nou impuls hipnopediei. Înregistrarea activității electrice a creierului (electroencefalografia) a arătat că în somn există cinci faze: A, B, C, D, și E. Cercetătorii americani W.H. Emmons și C.W. Simon au arătat că dacă se prezintă o listă de cuvinte sau noțiuni în stadiile de somn C, D și E, persoanele respective nu le reține. În faza A și B (trecerea de la veghe la somn) memorizarea este mai bună, dar și în stadiile ulterioare este posibilă fixarea noțiunilor prin pregătire.

Reluate, experiențele au demonstrat că la fel ca în starea de veghe, dacă există o orientare față de memorare, dacă se impune sarcina de a învăța, rezultatele sînt mult mai bune, deși nu generale. Cu alte cuvinte, nu toată lumea are «talente» hipnopedice. Cei care au perceput însă cantitatea de informație transmisă în somn, au reținut-o pentru multă vreme, memorarea fiind trainică și nefiind urmată de fenomene de oboseală.

În etapa actuală s-au făcut mari progrese în special în învățarea limbilor străine prin hipnopedie. Cele mai bune rezultate se obțin dacă elevul studiază lecția 15—20 minute și în timpul zilei. El poate apoi memora în mod curent 50 de cuvinte și expresii peste noapte, dar există persoane care pot acumula 200 sau chiar 400 cuvinte într-o noapte, ceea ce reprezintă vocabularul anual de limbă străină al unui elev de clasa a VIII-a. Primele încercări cu formule matematice, date și noțiuni tehnice lasă să se întrevadă că și matematicile, chimia, fizica și alte domenii vor putea fi învățate sau aprofundate prin această metodă. Materialul este de obicei transmis prin magnetofon, care rostește un anumit număr de noțiuni. Profesorul Leonid Bliznicenko de la Institutul de lingvistică din Ucraina a reușit astfel să predea după maximum 49 de nopți (1 oră pe noapte) și 44 de ore de muncă în cursul zilei materia necesară pentru trecerea examenului de limbă străină.

O experiență interesantă este și cea a medicului italian Mario Bellini, care predă elevilor lecțiile în stare de hipnoză, printr-un magnetofon cu căști. Pentru prima oară el a aplicat metoda sa într-o clasă cu 20 de băieți socotiți ca «dificili». În cîteva luni, elevii au ajuns la nivelul colegilor lor mai bine înzestrați.

Instruirea în somn se află încă pe drumul experiențelor dar nu este poate departe ziua cînd se va împlini profeția scriitorului englez Huxley, care a creat și termenul de hipnopedie.

Dr. R. IRIMESCU

I.C.S. MAGAZINUL UNIVERSAL «BUCUREȘTI»

str. Bărăției nr. 2

pune la dispoziția cumpărătorilor un variat sortiment de confecții, tricotaje și încălțăminte pentru femei, bărbați și copii, țesături din fire fine, galanterie, marochinerie, aparate de radio și televizoare, ceasuri, articole electrice, frigidere, mașini de cusut și de spălat rufe, aragaze, articole de sport, geamantane, jucării, articole pentru noi născuți, garnituri de pat etc.

Magazinul anexă BIJUTERIA
Cal. Victoriei 22

oferă un bogat sortiment de galbonzuri, obiecte de podoabe, ceasuri, obiecte de aur, bijuterii, stilouri, articole de artizanat, cosmetice, curele de ceas etc.

Magazinul sportiv
str. Lipscani 21

oferă un sortiment variat de articole pentru sporturi de iarnă și vară, turism, plaje, moto, pescuit etc.

Magazinul de încălțăminte
str. Lipscani 71

vă pune la dispoziție încălțăminte pentru femei, bărbați și copii pentru toate sezoanele.

Magazinele din str. Șelari 20 (FURNICA), Smîrdan nr. 30, 30 Decembrie nr. 58 și str. Căldărari nr. 4

pune la dispoziția cumpărătorilor sortimente variate de încălțăminte, tricotaje, confecții, țesături, articole cu preț redus, cupoane etc.

Magazinul mic gros str. Șelari 13

vinde prin virament articole de sport pentru asociațiile sportive și tuturor colectivelor sportive din întreprinderi.

MAGAZINELE I.C.S. BUCUREȘTI — vînd mărfuri și cu plata în rate.

BUCĂTĂRIA ROMÂNEASCĂ DE-A LUNGUL VEACURILOR

Tradiție și inovație

GASTRONOMIA unui popor evoluează și se transformă o dată cu poporul însuși. Supunîndu-se acestei legi universale, bucătăria românească cunoaște și ea de-a lungul istoriei aspecte diverse, ceea ce nu împiedică tradiția unor bucate transmisă din generație în generație.

Rețeta mielului lui N. Filimon, fript „hoțește" în groapa cu jăratic din curpeni de viță sălbatică, a fost de bună seamă cunoscută și de străbunii noștri din fundul veacurilor și, neîndoios, „crapul la protap", această friptură de pește rumenit la foc de crengi, nu-i o născocire a pescarilor din zilele noastre, ci o străveche deprindere.

Dar nu din totdeauna aceste minunate bucate au putut fi însoțite cu un boț de mămăligă muiat în mujdei de usturoi. A trebuit ca Fernando Cortez să cucerească Mexicul și pământul mexican să dăruiască omenirii porumbul, ca pe meleagurile noastre, abia după domnia lui Ștefan cel Mare poporul să se deprindă a se desfăta cu felul acesta de mîncare intrat acum în patrimoniul bucătăriei naționale.

De-a lungul veacurilor, anume epoci istorice au adus cu ele moda unor anume mîncări exotice, care fie că au apărut și s-au stins cu ele, fie că din „vedete" ale ospețelor domnești sau boierești au devenit feluri obișnuite și pierzîndu-și importanța și faima inițială s-au transformat în feluri oarecare pe lista unui meniu posibil. Unele și-au păstrat forma originară, cele mai multe însă au fost adaptate manierei specifice poporului nostru de a pregăti alimentele, au folosit ingrediente la îndemîna noastră și au devenit feluri noi neîntîlnite aiurea.

Să răsfoim împreună pagini din literatura noastră, care închid în ele imagini sugestive ale bucătăriei românești de altădată și de acum.

COSTACHE NEGRUZZI

Ospăț domnesc în veacul al XVI-lea

MASA DE NUNTĂ a vizitorului rege Henric al IV-lea rămîne înscrisă în istoria Franței pentru cursa întinsă cu acest prilej hughenoților și care s-a soldat cu înfricoșătorul lor masacru din noaptea ospățului — noaptea sfîntului Bartolomeu — 24 august 1572.

Un asemenea ospăț sîngeros cunoaște și istoria noastră. El a fost dat în 1564 la curtea lui Alexandru Lăpușneanu și în vremea lui aveau să cadă 47 capete de boieri. Consemnat în paginile operei sale de C. Negruzzi, acest ospăț-cursă a fost însă pregătit și s-a desfășurat cu tot fastul unui ospăț domnesc, așa cum cereau toate rînduielile vremii.

„*La curte*, scrie Negruzzi, *se făcuse mare gătire pentru ospățul acesta... Ceasul prînzului apropiindu-se, boierii în-*

cepură o veni călări, întovărășiți fiștecare de alte două-trei slugi. Luau seamă însă că curtea era plină de lefegii înarmați și că patru tunuri stau îndreptate spre poartă; dar socoteau că sînt puse pentru a serba, după obicei, ceremonia prin salve. Unii poate că și presupuneau vreo cursă, dar odată intrînd, nu se mai pu-

teau întuma; căci porțile erau străjuite și păzitorii porunciți a nu lăsa să iasă nime.

Adunîndu-se boierii, 47 la număr, Lăpușneanu se puse în capul mesei... Începură a zice din surle; și bucatele se aduseră pe masă.

În Moldavia, pe vremea aceea nu se introdusese încă moda mîncărurilor alese. Cel mai mare ospăț se cuprindea în cîteva feluri de bucate. După borșul polonez, veneau mîncări grecești ferte cu verdețuri, care pluteau în unt; apoi pilaful turcesc, și, în sfîrșit, fripturile cosmopolite. Pînza mesei și șervetele erau din fălaiu (o țesătură foarte subțire) țesută în casă. Tipsiile pe care aduceau bucatele, talgerele și păharele erau de argint. Pe lîngă perete stau așezate în rînd mai multe ulcioare pîntecoase, pline cu vin de Odobești și de Cotnar, și la spatele fiștecăruia boier dvorea (slujea) cîte o slugă, care dregea (turna vin). Toate aceste slugi erau înarmate.

În curte, pe lîngă două junci și patru berbeci fripți, erau trei poloboace desfundate, pline de vin; slujitorii mîncau și beau; boierii mîncau și beau".

("ALEXANDRU LĂPUȘNEANU")

MIHAIL SADOVEANU

Bucate românești la o masă răzășească

SPRE A ÎNFĂȚIȘA mai sugestiv tabloul Țărilor Românești de la sfîrșitul veacului al XVII-lea cu tot ce aveau pitoresc și caracteristic, Sadoveanu încearcă s-o facă prin ochiul unui apusean venit de la curtea Regelui Soare, cu o solie în Moldova: domnul abate Paul de Marenne.

Găzduit în drumul său de răzeșul Lăzărel Griga, abatele va cunoaște „bucuria de oaspeți" a moldovenilor și va fi ospătat „ca să-și aducă aminte în toate zilele vieții lui".

Abatele și însoțitorii lui fură primiți „în casa cea mare" unde gospodina „aruncă din fugă pe masă fața albă de pînză din in. Așeză sfeșnicile de alamă cu lumînări de ceară pe aceeași față și, între ele, o pită mare de grîu. Lîngă brînză, cepe. Și lîngă cepe, un ulcior de vin".

Abatele înțelese „că au loc jertfe și încep oficii culinare" dar ținînd socoteală de „brînza primitiv conservată și de acele legume usturătoare, bune numai în compoziții de sosuri", se îndoia „că va avea parte să vadă dinaintea sa o bunătate de pasăre domestică" pregătită după rețete ce și le imagina că se puteau face.

Ceilalți comeseni se arătară neimpresionați de „frugalitatea și lipsa de finețe a gustării". „Căpitanul Ilie Turculeț, cu gravitate, cuprinse în mîna stîngă o ceapă, care i se păru mai de culoarea racului fiert. Potrivind-o la marginea mesei și ținînd-o strîns, izbi scurt cu pumnul drept, zdrobind-o. Plecîndu-și spre ea nasul, alese o bucată albă de miez, o presură cu sare, frînse o margine de pîne și începu să mestece cu plăcere din aceste două elemente, adăogînd și brînză. După ce înghiți de cîteva ori, își turnă o ulcică din vinul acrișor și-o deșertă pe nerăsuflate, c-o poftă nemaipomenită".

Cînd domnul de Marenne „primi în nări" mireasma mîncărurilor calde: „zama de găină" și sarmale ce abureau în străchini, „ochii i se înduioșară."

Gospodina împărți „linguri albe din lemn de paltin". Gazda așteptă să-și vadă musafirii gustînd și „înțelese că se spun lucruri de laudă, deși puține, căci lingura nu dădea pas".

„Luîndu-și răgaz, după ce împinse la o parte strachina-înflorită cu smalț, abatele privi curios la sarmale. Ochii nu mai văzuseră așa ceva, însă nările îi dădeau o bună înștiințare; așa încît urmă pilda boerului și-a căpitanului Ilie, aducînd cu lingura la buzele-i cărnoase unul din bulzișorii aurii. Îndată ochii îi crescură rotunzi și sprîncenele i se înălțară".

La așa mîncare și așa oaspeți se cuvenea și o băutură potrivită, drept care răzeșul aduse „un ulcior smălțuit verde", cu vin de Cotnari rămas din pivnițele „lui Ștefan Vodă-Bătrînul". Abatele așteptă să vadă ce cuprinde. „Ulciorul cuprindea bun lucru. Ochii săi se sfințiră și se limpeziră".

Răzășița intră cu claponi în tigaie iar Griga mai aduse un ulcior pecetluit. Oaspeții începură „că la acea gospodărie, din patrar în patrar de ceas, toate ale mîncării și băuturii par mai bune".

Apărură plăcintele și la locul de cinste alt ulcior. „Și de Marenne făcu altă profesie de credință în ceea ce privește nemaipomenita potrivire între acea băutură veche și acele lucruri fierbinți și picante, cu crusta aurie".

Oaspeții încercînd „a istovi cu desăvîrșire ulciorul", „domnul Paul de Marenne, avînd spiritul limpede și foarte ușor, își simți deodată picioare de marmură".

Legea pămîntului cerea ca la despărțire de gazde înainte de rămas bun și mulțumiri să sorbi „o zamă acră care se cheamă potroc", „leac pentru mahmuri, ori de ce natie ar fi". „Abatele de Marenne gustă și-și simți coroana de păr din jurul tunsorii monahale zbîrlindu-se. Închise ochii și strînse fălcile. Apoi așteptă atent să vadă ce i se întîmplă. Sorbitura acră și fierbinte îi răcori deodată arșița lăuntrică, și-atunci simți nevoie să mai guste o lingură". Abatele ceru rețeta și o căpătă.

„Apa acestei fierturi e înșelată și prefăcută printr-o fermentație de tărîță de grîu și mei. I se adaugă o creangă de cireș. Și după ce-i așezată la cuptor, la căldură, gospodina care a oficiat, după un ritual străvechi, asmuță glas de ceartă asupra cuiva mai tînăr. Îl asuprește și-l lovește chiar. Numai astfel fermentația capătă aciditatea necesară". „De Marenne înțelegea cum stau lucrurile și afirma că înregistrează bine în memorie ce i se spune". N-avea vreme să noteze „căci mîinele îi erau ocupate cu lingura de lemn".

(„ZODIA CANCERULUI")

NICOLAE FILIMON

Zaiafeturi boierești și ciocoiești

„SECOLUL DOMNIILOR FANARIOTE aduce moda mîncărilor orientale, grecești și turcești mai cu seamă. Devin familiare șerbeturile, baclavaua, musacalele, ciulamaua, tuslamaua, ghiveciul, ghiudemul, pastrama etc. E vremea cînd „boerii vechi și noi" aveau să se întreacă în petreceri cu mîncare, băuturi și lăutari, cînd zaiafeturile acestea vor fi unul mai de pomină ca celălalt, cu mesele încărcate de rafinamentele culinare ale epocii.

Nicolae Filimon, el însuși mare iubitor de mîncări alese și cu deosebite dexterități în ale gastronomiei, se va pricepe să le reconstituie sugestiv în cuprinsul paginilor sale.

Sîntem în 30 noiembrie 1817. Fanariotul Andronache Tuzluc, ajuns postelnic și „în culmea favoarei domnești", pregătise pentru acea zi, în onoarea sfîntului Andrei, patronul său, „un ospăț care ar fi putut să atîte chiar dorințele vestiților noștri străbuni în lăcomie: Lucullus și Eliogabal". „Cu acest scop, el aduse din Constantinopole tot ce se găsea acolo mai scump în pește, poame și vinuri", pe care le uni „cu delicatețele gastronomice ale țării: păstrăvi, mihalți și felurite alte mîncări fragede și gustoase".

„După ce mosafirii se așezară pe cele două paturi, o țigancă bine îmbrăcată... se prezenta înaintea lor cu o tavă plină de dulcețuri de tot felul; după dînsa venea altă țigancă ținînd o tavă cu o mulțime de pahărușe de vutcă de

izmă și cîteva farfurii cu migdale curățite și năut prăjit. Îndată apoi intra cafegiul boerului... El venea cu o tavă de argint în mînă, pe care erau depuse, în farfuriile lor de filigran, mai multe feligene pline de o cafea de Arabia, spumoasă și parfumată; după dînsul intră ciubucciul cu ciubucele de antep și de iasomie, din ale căror lulele împlute afînat cu tutun de cel mai ales ieșiau nori de un fum mirositor".

Toate acestea precedau masa propriu-zisă, care avea să urmeze după jocul de cărți, table sau jocul de șatrange. Abia atunci mosafirii se vor pune la masă și vor gusta „bucatele cele delicate ale grecului și a bea din vinurile alese ale țării". La friptură lăutarii vor cînta „cele mai frumoase și mai patetice cîntece de masă".

Dinu Păturică, vătaful de curte al postelnicului Andronache, acest „ambițios ciocoi, nevoind a se lăsa nicidecum mai jos decît stăpînul său, pregătise și el o cină, la care invitase pe cei mai de aproape amici ai săi"... „coriferii ciocoismului și ai hoțămăniilor bucureștene de pe atunci".

„Dacă cineva ar fi văzut luxul ce domnea la masa postelnicului și a vătafului său de curte, fără îndoială s-ar fi convins că ospățul slugei întrecea în toate pe al stăpînului".

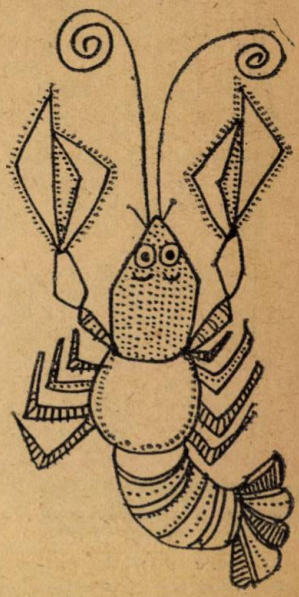
„Masa de mîncare era așezată între două paturi și împregiurată cu scăunele pe care erau să șează onorabilii oaspeți ai lui Păturică.

Pe masă erau rînduite o mulțime de farfurii cu mezelicuri de tot felul: marinată de stacoji, farfurioare mai mici cu icre proaspete de morun,

licurini jupuiți, sardele muiate în untdelemn de Mitilene amestecat cu piper și zeamă de lămîi de Messina, măsline dulci de Tesalia, grămădite în formă piramidală, icre tari de chefal, smochine de Santorini, halva de Adrianopole, nimic din delicatesele gastronomice ale orientului nu lipseau de pe masa ciocoiului. Toate aceste mezelicuri erau așezate după o regulă militară, avînd la fiecare distanță de două palme cîte o carafă cu vin galben de Drăgășani, cu pelin roșu din viile mănăstirii Bistrița și cu vinuri orientale de diferite culori și gusturi, fără a lipsi paporniţele (butelii îmbrăcate cu papură) cu anason de Chio și cu mastică de Corint."

...„Oaspeții, sorbind rachiul, căzură pe farfuriile cu mezelicuri precum cad lăcustele peste holdele plugarilor". Dinu Păturică observă și îndată sosi la masă „...un castron colosal plin cu ciorbă de știucă fiartă în zeamă de varză cu hrean; pe urmă aduseră două farfurii lunguiețe cu mihalți și păstrăvi rasol, muiați în oțet și undelemn; aduseră mai multe vase de cositor pline cu iahnii, cu plachii, cu morun gătit cu măsline și foi de dafin, cu crapi umpluți cu stafide și coconare și alte felurite mîncări care se ziceau în vechime bucate cu cheltuială."

(„CIOCOII VECHI ȘI NOI")



perișoare, sarmale, mușchiuleț și costițe fripte, purcel la tavă pe varză călită și cartofi prăjiți, chifteluțe mici și pîrjoale late cît palma, cîrnați sfîrîitori, din care cînd înfigeai furculița săreau cît colo stropi de untură. Toate stro-

VASILE VOICULESCU

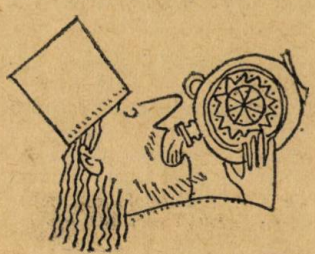
Chef la mănăstire

SATIRĂ ANTIMONAHALĂ de un enorm umor, povestirea lui Voiculescu e un adevărat fir al Ariadnei în labirintul deliciilor culinare românești ale veacului nostru.

Cheful de la mănăstire începe, într-o duminică cu:...

— *„Să se aducă niște mizilic..."* și... *„Să ne iertați, că ne găsim nepregătiți"*, după care, gazde și oaspeți: — un protopop venit inopinat în inspecție la mănăstire și însoțitorul său, un preot de prin partea locului, începură a-și molcomi foamea...„ *cu cîteva bucăți de caşcaval. Urmează ouă fierte tăiate felii, șunculiță afumată, frunzulițe de pastramă de ied, bulzuri de brînză, gogoloaie de unt proaspăt, un ghiudem cu mirodenii, cîrnat trandafir... toate udate cu țuică făcută din livezile mănăstirii."*

După acest „mizilic" starețul îi invită pe cinstiții oaspeți în hruba mănăstirii unde tocmai se pritoceau vinurile „că e luna mai și pîrdalnicile fierb". Ca să poată aștepta *„masa cea adevărată"* oaspeții au gustat *„din picioare, sarmale de porc cu varză care la başca unde o țin călugării în putini înfundate, nu se strică nici în luna lui*



Cuptor, mușchiuleț de purcel scos de la saramură și fript pe grătar, cîrnați așișderea fragezi ca roua și o mămăliguță grozavă, nici prea pripită, nici prea vîrtoasă, cum numai fata cea isteață care a slujit pe Sfînta Vineri știe să facă."

„La amiază ieșiră voioși pe tărîmul cu soare și se așezară la adevărata masă, întinsă în sala cea mare a trapezei."

— *„Acum să mîncăm și noi cum se cuvine, oftă starețul, și se rînduiră. Bucatele începură să se perinde. Ciorbă de*

pite cu cinci feluri de vinuri mari, sorbit din pahare adînci de cleștar."

„Masa a durat pînă seara tîrziu cu taclale, snoave și povești și mai ales cu cîntece de lume și podobii bisericești."

Protopopul îngreuiat la înțelegere atîrnă cînd fu vorba de plecare, mai cu seamă că starețul îl asigură că: *„Mîine este ziua păsării."*

„Ospățul s-a lungit fără nici o osteneală, păstrîndu-și neclintit toiul noaptea toată, cu cești de cafea fumegătoare, înfățoșate din ce în ce mai des, cu țigări răsucite în degete."

„Zorile zilei de luni i-a găsit și i-a salutat în aceste cuviooase, dar veselnice îndeletniciri." „La prînz au sosit bucatele întocmite după planul din ajun, și toată ziua de luni ospățul s-a desfășurat sub zodia orătăniilor în fel și chip de ciorbe și sosuri și zeci de soiuri de fripturi pe cartofi, pe varză,

în frigări, la tavă, la cuptor, pe rasoale cu mujdei, fricăței prăjiți, pipoțele, ouășoare bărbătești de cocoș, piept de ciapon. S-au schimbat cu acest prilej și vinurile". ...„la păsări se cuvin vinuri sprințare, aripate, porfir care să spumeze, alb, din care să urce ca din apele minerale bobițe înțepătoare și cel mult un rubiniu mai așezat și mai cuminte pentru fripturi . grase și alivenci, baclavale și sarailii."

„A doua noapte i-a găsit tot la locurile lor, neclintiți ca la o mare și înfricoșată priveghere."

„Ziua a treia, adică marți, a fost precum se hotărîse: ziua peștelui ihtios. Heleșteiele mănăstirii, prefirate cu năvoade, vărsaseră la lumină și trimiseseră la masă ca într-o minune, gata fierți și fripți (căci altfel cînd avusese timp părintele bucătar să-i gătească), somni bulbucați, crapi borțoși, știuci zvelte, mrene aurii, plătici turtite, lini cu pielița de șarpe, țipari, scoici, raci în tot soiul de gustări și înfățișări, ciorbe, plachii, marinate, rasoale, pe varză, umpluți cu stafide, cu nuci, scordolele și pilaf de grîuri de raci, ghiveciuri la tavă, cu untdelemn grecesc, cu măsline de Volo, clăbuci de icre, stive de raci roșii ca obrajii părinților."

— „Știi sfinția-ta ce trebuie ca să iasă icrele cum se cuvine? — întrebă starețul pe protopop, înfigînd furculița în mormanul spumos.

Protopopul nu se pricepea.

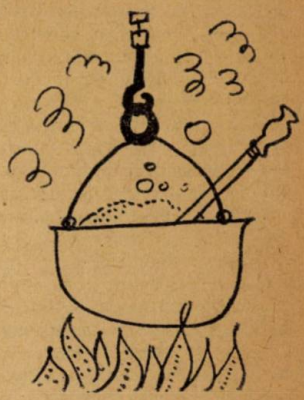
— „Trebuie un risipitor să toarne untdelemn și un nebun să le bată. Iar părintele nostru bucătar, cînd e vorba de icre, e și mînă spartă și smintit."

La pești s-a schimbat și vinul: *„un vin niței mai acriu, ca să taie izul de mîl și baltă, și pe urmă altele mai vîrtoase, vinuri răspicate, cu fund de coniac și adînc de cotnăraș, în care peștii să nu mai înoate ca în apă, ci să se mistuie îndată."*

„Ziua întreagă de marți nu a ajuns pentru istovirea atîtor bunătăți ale lui Dumnezeu,... și a fost nevoie și de a treia noapte ca să ducă la bun sfîrșit lucrarea."

Pentru a patra zi, ...„s-a poruncit mielul, în cele trei

ipostaze ale lui, miel fraged de lapte, oaie și berbec, fie întreg, fie bătut, adică batal, cu toate anexele lor, de la creier, uger, căpățînă, pînă la fudulii, plăcintă de gichir, ce se mai cheamă și drob, borșuri răcoritoare, stufaturi,



mîncare de tarhon, măruntaie la frigare încununate cu mătișoare întoarse pe dos și spălate în zece ape. Bineînțeles, toate salatele potrivite: păpădie, untișor, năsturași, creson, ceapă și usturoi verde, spanac, cu osebire lăptuci răsfățate în zarzavageria mănăstirii, iar la urmă clătite cu dulceață de vișine și gogoși, plăcinte învîrtite și poale-n brîu." Iar la vin s-a hotărît: *„să se puie la masă la îndemînă toate soiurile de vin legiuite celor patru feluri de lighioane: porc, pasăre, pește și oaie, să le încerce pe fiecare, cam cum și unde se potrivește."*

IONEL TEODOREANU

Sărmăluțele o stemă culinară a Moldovei

O MASĂ INAUGURALĂ dată în cinstea Olguței și Monicăi, recent întoarse de la Paris. *„Ea trebuia să dovedească nota originală a României, în concertul bucătăriilor europene, și să arate fetelor că această notă, dacă nu prin puritate, cel puțin prin căldură și plenitudine, nu-i mai prejos de cea a bucătăriei franceze."*

„În raport cu mesele din Franța, cele din România sînt

ca o excursie în trăsură, față de o precisă cursă urbană cu taximetrul. Cînd ai ajuns la ultimul fel — de altminteri în România și Moldova mai ales, ultimul fel e mereu penultimul — felurile anterioare rămase dincolo de orizont s-au șters din memorie, sau au devenit vagi. Ai impresia că stai la masă de o săptămînă, și că supa, de pildă, sau răciturile, le-ai mîncat luni, peștele marți, și așa mai departe."

...„Baba le servise un simbol, un fel de stemă culinară a Moldovei: sărmăluțele de piept de gîscă. Pentru gastronom, porcul e ca peștera lui Ali-Baba din O mie și una de nopți: visterie de bunătăți. Dar, Creatorul, făcînd gîsca, a depășit porcul. Gîsca are ficatul cum Franța are Parisul. Pateul de ficat de gîscă reprezintă o supremație universal recunoscută. Pe lîngă ficat, însă, și poate mai presus de ficat, gîsca oferă feminin mîncăului pieptul ei gras, fraged și substanțial, pentru pastramă și sărmăluțe. Aceste sărmăluțe — cu vulgară sonoritate — aparțin Moldovei ca și stilul lui Creangă. Sînt mici, rotunde, învelite în foi de varză murată — și se topesc. Sărmăluța, adevărata sărmăluță moldovenească, reprezintă beatitudinea deliciului fără efort. N-o mesteci. Gura o apucă, o apasă, și ca și felioara de topotan — incomparabilul pepene galben dobrogean — sărmăluța piere onctuos, lăsînd parfumul și regretul existenței ei fondant efemere. Sărmăluțele, ca și sărutările, n-au număr. Nu ceri și nici nu ți se dă un număr de sărmăluțe, ci un grup. Vezi cu surprindere că a dispărut. Ți se dă altul. În clipa cînd ai devenit melancolic, nu mai ceri. Atunci abia înseamnă că ai mîncat sărmăluțe."

„După sărmăluțe apăru curcanul fript..."

...„Cojită castanie ca obrajii sfinților din afumatele icoane,

sfărîmicioasă ca întîiul îngheț al apei, spart cu degetul de copii, iar subt ea, cărniță albă și brună, care se topea suculentă ca pulpa perelor de toamnă.

Curcanul nu putea să lipsească, fiindcă această pasăre stupidă deține în viața modernă rolul biblic al vițelului gras."

(„LA MEDELENI")

CONSUMAȚI PRODUSE LACTATE

De asemenea, cereți noile produse speciale pentru sandvișuri:

- **Brînză topită în paste cu diverse ingrediente și condimente.**
- **Brînză topită cu salam sau șuncă.**

ORAȘE DEVENITE... LUCRURI datorită unor produse de prestigiu fabricate

Să începem lista cu DAMASCUL. Cine nu cunoaște, cine n-a admirat țesăturile albe, denumite astfel (damasc) atît de rezistente, din in sau bumbac, cu flori și arabescuri meșteșugite ieșite chiar din țesătură?

*

ȘANTUNG-UL vechi oraș chinezesc, a ajuns să se confunde cu mătasea naturală groasă, cu textura caracteristică. Nu i se mai spune mătase de Șantung ci simplu șantung. La rîndul său un alt oraș din China, Nankin-ul a împrumutat numele unei alte țesături rezistente din care confecționăm îmbrăcămintea interioară a pernelor.

*

MUSELINUL, voalul diafan ca pînza de păianjen, își are originea în vechiul oraș oriental Musul sau Mosul, cum i se mai spunea.

*

OPT ORAȘE persane: Șiraz, Isphahan, Tabriz, Kerman, Horasan, Farahn, Kașhan și Turkman, renumite pentru covoarele (persane) de lînă, plușate, lucrate de mînă cu migală, au dăruit numele lor unor tipuri de covoare devenite celebre în întreaga lume.

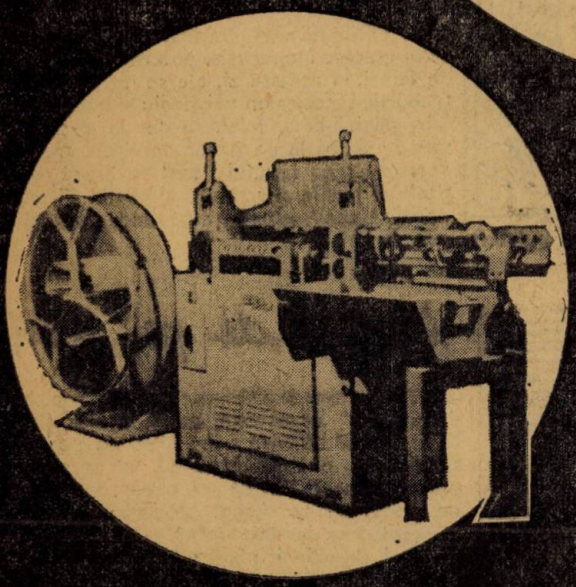
*

Orașele BRUXELLES și VALENCIENNES s-au transformat în dantele spumoase, vîndute cu metrul...

*

CHESTER-ul în... brînză, SIBIUL în picantul salam uscat, apreciat și solicitat în toată lumea, BORDEAUX în vinuri iar SEVRES, MEISSEN și DELFT în porțelanuri scumpe.

ÎNTREPRINDEREA DE UTILAJE PENTRU INDUSTRIA UȘOARĂ TG. MUREȘ produce:



IUIU

— Mașini de bobinat fire textile
— Regulatoare de debit și nivel
— Piese de schimb pentru țesătorie și finisaj
— Accesorii pentru suveici
— Piese brut turnate din fontă
— Matrițe de toate felurile
— Aparate de încălzit apa tip „Mureșul" (5838)

Cîte bordeie, atîtea obiceie

Există pe lume foarte multe sărbători neobișnuite, ciudate, care au la bază evenimente istorice, legende, credințe populare, tradiții profesionale... Iată cîteva din ele:

turnirul pescarilor din Cette

ÎN SERILE DE IUNIE, pe marele canal din Cette (port din sudul Franței), trec bărci de pescari împodobite cu flori. În fiecare barcă stau cîte zece vîslași, doi muzicanți, un toboșar, un oboist și șase combatanți-balansori (ei țin echilibrul bărcii cu ajutorul unei prăjini lungi). Toți poartă cămăși și pantaloni albi, iar pe cap — berete albe de marinari. În tribuna înjghebată din scînduri vopsite pe malul canalului se instalează juriul, alcătuit din cei mai bătrîni pescari, îmbrăcați tot în alb.

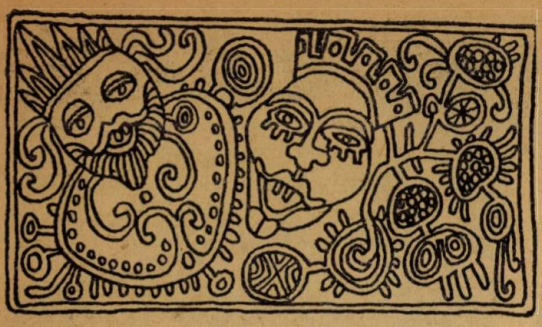
Răsună o trîmbiță și bărcile se apropie două cîte două. Primul combatant-balansor își înfruntă adversarul, străduindu-se să-l arunce în apă. Cei de pe mal aplaudă, lansează încurajări, scandează numele învingătorului. Între timp, se pregătește perechea următoare de combatanți-balansori

„bucurie" pe capul bărbaților

ÎN FIECARE AN, în ziua de 8 ianuarie, în satul grecesc Monoclisia, puterea este preluată de femei. În această zi, ele se ocupă de toate treburile socotite un privilegiu al bărbaților — taie găini, iepuri, miei, se duc la cîrciumă să stea de vorbă la un pahar de vin. Între timp, reprezentanții sexului „tare" se luptă cu crățițele și tigăile, cu mătura și copiii. Ei gătesc, deretică, spală scutece, consolîndu-se cu gîndul că această „bucurie" nu le cade pe cap decît o dată pe an.

lupta de pe pod

ESTE extrem de pitorească tradiționala „luptă de pe pod" organizată anual la Pisa (Italia). În secolul al XIII-lea a avut loc, pe podul din acest oraș, o luptă descrisă în cronici. De atunci, de peste 700 de ani, pisanii repetă lupta pe podul de pe Arno. La serbări participă întregul oraș, iar la „luptă" — sute de tineri, purtînd coifuri și platoșe, înarmați cu lănci, spade și halebarde. Seara, în piața principală a orașului, autoritățile înmînează „învingătorului" un steag de mătase, pe care acesta îl primește în genunchi. Pe pereții tuturor caselor se atîrnă sub ferestre căni de pămînt, cu cîte o lumînare aprinsă în fiecare. Miile de luminițe se oglindesc în apele Arno-ului.



Luneа nebunilor

VĂ AMINTIȚI pasajul din romanul „Nôtre Dame de Paris" al lui Victor Hugo în care Quasimodo este ales bufon al regelui? O festivitate asemănătoare se mai organizează încă și în zilele noastre, la începutul fiecărei veri, în orașul belgian Ronse. Este vorba de „lunea nebunilor".

În prima luni a anului, mii de locuitori din Ronse își pun măști de bufon, se îngrămădesc pe piețele și străzile orașului, căutînd să pălăvrăgească cît mai mult, să îndruge verzi și uscate, să spună glume. Ei își aleg „un rege" și o „regină" a nebunilor. Suita de bufoni a „monarhilor" străbate, ca și în evul mediu, străzile orașului, aruncînd în dreapta și în stînga glume piperate și ironii usturătoare. În această zi, ordinele „perechii regale" sînt îndeplinite întocmai. Și ce ordine pot să dea niște nebuni? „Pune-ți pe cap o găleată și poart-o pînă seara" sau „Mînjește-te pe față cu funingine și atîrnă-ți în spate o coadă din sfoară"... Muzica cîntă, pretutindeni răsună cîntece și strigăte de veselie...

Ceaiul necăsătoriților

LA PRIMĂRIA DIN ECOSSINE-LALIN (Belgia) se organizează în fiecare an, cu mare pompă, un ceai la care nu sînt invitați decît burlaci, fete și femei necăsătorite din oraș. Bărbații vin în ținută de gineri, iar femeile se gătesc cu toalete de mireasă. Oaspeții sînt întîmpinați solemn de primar, și de membrii consiliului orășenesc.

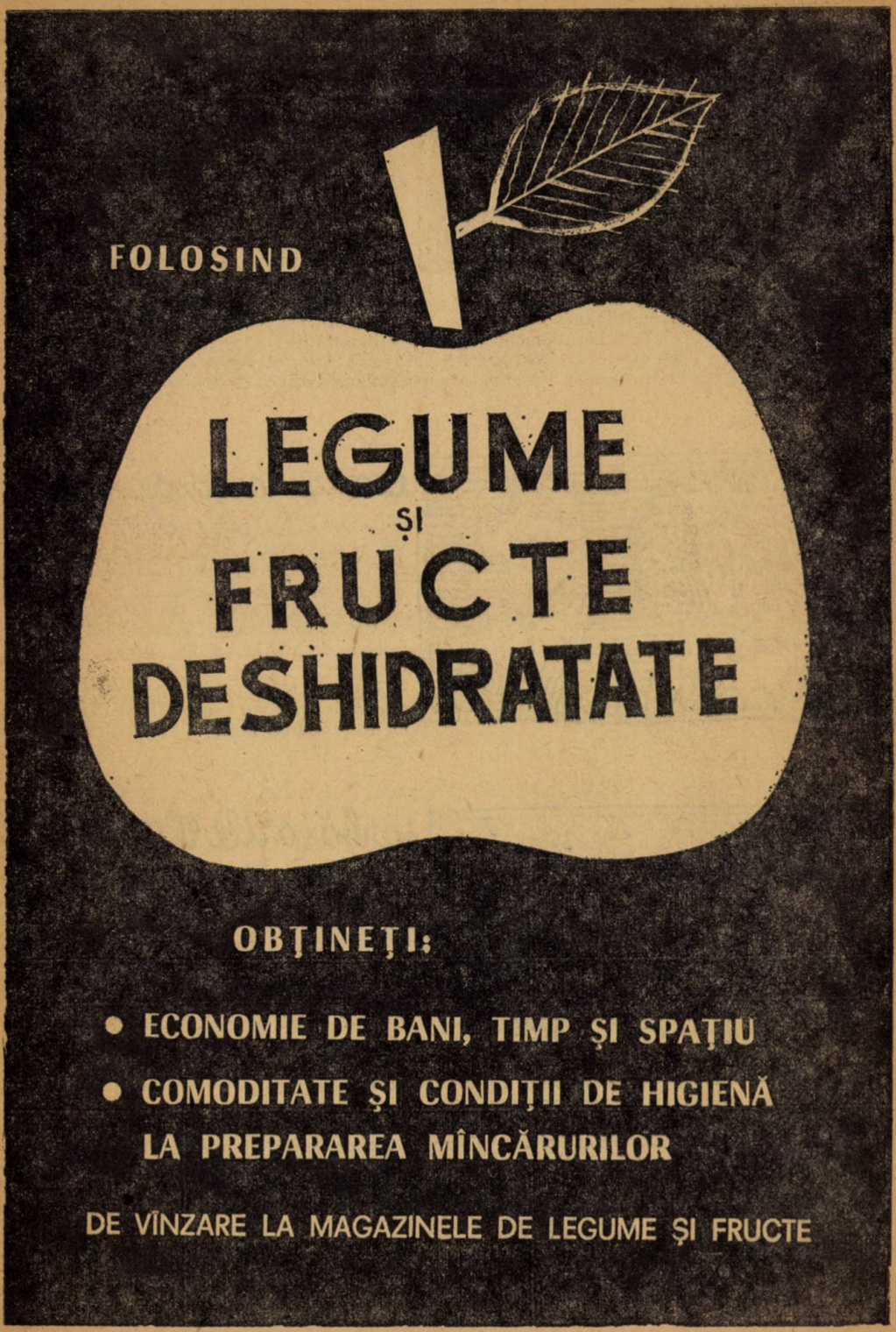
Statistica arată că jumătate din numărul de căsătorii din orașul respectiv sînt contractate în urma acestui ceai.

Sărbătorile Tarasque-ăi

TARASCON, orășelul francez pe care Alphonse Daudet l-a făcut celebru, a fost denumit astfel după monstrul legendar Tarasque. Conform tradiției, acesta locuia pe malurile Rhonului, pîndea și scufunda vasele care treceau pe acolo, înghițea în pîntecu-i fără fund pe vîslași și cîrmaci. Ca să salveze ținutul de pacoste, 16 tineri cavaleri au pornit să se lupte cu fiara care a înghițit opt dintre ei, ceilalți opt fugind îngroziți. Numai fecioara creștină Marta, declarată ulterior sfîntă, a reușit să îmblînzească fiara.

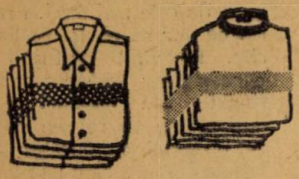
De multe secole, tarasconezii organizează în fiecare an două sărbători consacrate legendarei Tarasque în lunile iunie și iulie. La prima (de Rusalii), monstrul apare în toată înfățișarea sa îngrozitoare. O momîie uriașă, acoperită cu solzi de piele, din care ies țepi de fier închipuind pe Tarasque, este purtată prin oraș, suflînd pe nări flăcări și fum. În pîntecele ei se văd cei opt cavaleri nefericiți pe care i-a înghițit, potrivit legendei. Tarasconezii fug veseli din calea monstrului, ferindu-se de loviturile celor șapte cozi ale lui, apoi întregul oraș înconjoară momîia care se răsucește și țopăie, dansînd farandola în jurul ei.

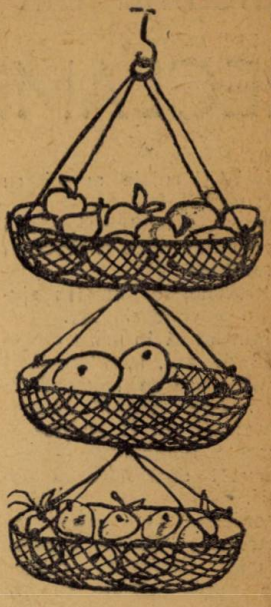
Sărbătoarea din iulie (Sf. Marta) este liniștită. În această zi, Tarasque merge agale pe străzi, în urma celei mai drăgălașe tinere din oraș, care conduce bestia îmblînzită, ținînd-o de un frîu din panglică de mătase. Seara, tarasconezii se adună prin cîrciumioare, beau vin, dansează, iar printre mese umblă de colo-colo „tartarini" amatori, fălindu-se cu victoria asupra Tarasque-ăi.


FOLOSIND
LEGUME
ȘI
FRUCTE
DESHIDRATATE
OBȚINEȚI:
• ECONOMIE DE BANI, TIMP ȘI SPAȚIU
• COMODITATE ȘI CONDIȚII DE HIGIENĂ
LA PREPARAREA MÎNCĂRURILOR
DE VÎNZARE LA MAGAZINELE DE LEGUME ȘI FRUCTE

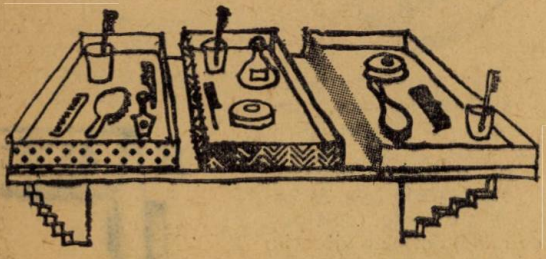
SFATURI PRACTICE

Rufele se pot așeza în dulap într-un mod ingenios. Cămășile, cearșafurile etc. se așază pe serii și se prind cu funde colorate. (Fundele pot fi confecționate din resturi de materiale imprimate).

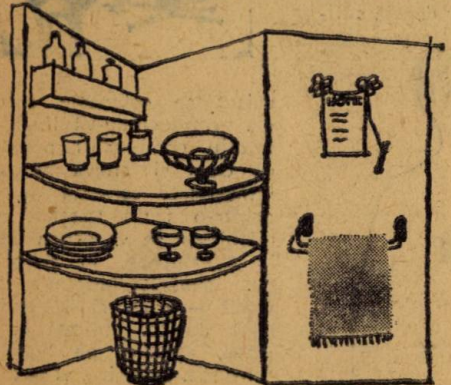




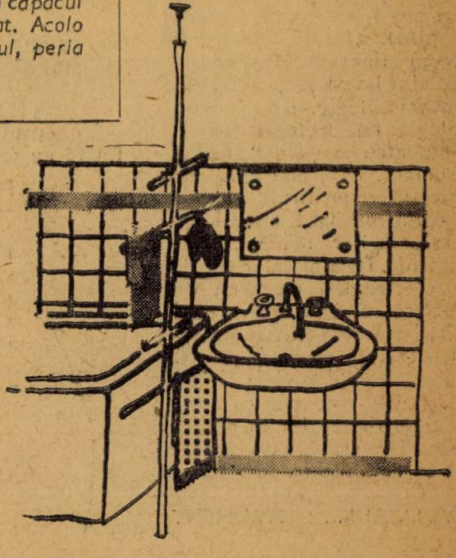
Pentru a păstra fructele proaspete, acestea se așază într-un coș împletit, din nuiele sau sîrmă, care se suspendă într-un loc răcoros.



Pentru familiile cu mulți membri recomandăm o masă de toaletă așezată în baie, sau în odaia de dormit. Pentru fiecare, un compartiment individual făcut din capacul unei cutii îmbrăcat în creton sau frumos colorat. Acolo își va găsi fiecare obiectele de toaletă, pieptenul, peria etc.



Un colț dintr-un hol sau antreu poate fi mobilat astfel încît să servească drept bufet... Sub cele două etajere se așază un coș pentru hîrtii.



O țeavă cromată, confecționată în formă de catarg, poate servi în baie drept suport pentru prosoape.

Spicuind din
RECLAMELE ANULUI 2000

SPĂLAȚI rufele numai cu ultrasunete!

Mecanici, înlăturați uleiul de pe mîini rapid și sigur cu ultrasunete!

Ultrasunetele, prețios ajutor în gospodăria dv.

Amintim că în urmă numai cu 33 de ani, întrebuințarea acestor unde de înaltă frecvență, care „scapă" auzului omenesc și pot fi dirijate ca și razele luminoase — era rezervată doar cîtorva domenii.

Bionicienii au reușit să construiască sonare, copiind „radarul" liliacului, pentru a se putea măsura cu cea mai mare precizie distanțele, obiectele, obstacolele. De ele aveau să profite navigația maritimă și spațială, „străjile" de coastă și industria grea. Aplicația ultrasunetelor cu emisie de vibrații de cîteva milioane de ori pe secundă s-a extins de la perforatoarele de mare finețe la detectarea, de pildă, a unui pai închis într-un lingou de minereu. Medicina l-a preluat ca ustensil în stomatologie, iar în oftalmologie l-a preferat laserului pentru a „suda" retina desprinsă. O emisiune de vibrații într-un lichid a servit la curățirea fără riscuri fie a resorturilor minuscule de ceasornic, fie a pieselor fragile ale electronicii moderne (în calculatoare, fotocopieri etc.)

Dar, așa cum fusese prevăzut, ultrasunetele n-au întîrziat să se facă utile în viața cotidiană. Nimeni nu mai contestă astăzi utilitatea lor în gospodărie. Ele spală, curăță fără apă și fără săpun.

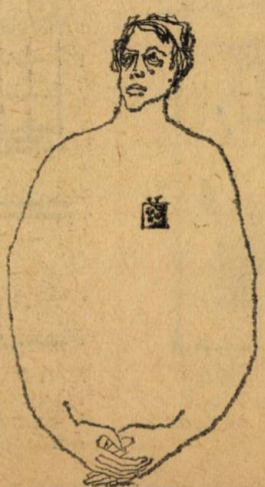
REVOLVERUL... INSTRUMENT DE CULTURĂ

ÎN SALA DE AȘTEPTARE a unei clinici moderne — un *nevăzător*, înscris pentru transplantul corneei, *citește* ziarul.

El „pipăie" literele cu țeava unui revolver. De fapt, este un aparat cu 26 de tranzistori miniaturizați și un număr egal de elemente fotosensibile. Fiecare din cele 26 de litere ale alfabetului (de tipar sau de mînă) devine o vibrație electrică ce se transformă în vibrație mecanică și e transmisă în podul palmei prin crossa „revolverului".

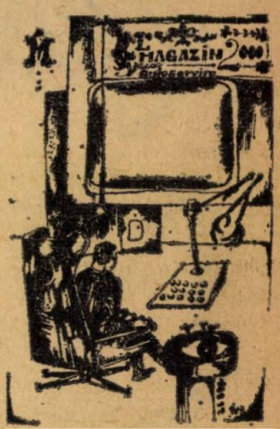
PALTONUL, O ÎMBRĂCĂMINTE INUTILĂ

O BATERIE de 6 sau 12 volți cusută sub haină sau fixată de fermoar degajă suficientă căldură ca să înfrunți gerurile cele mai mari. Pentru cei ce vor să complice lucrurile, se vînd căptușeli de pardesiu sau vestoane confecționate din țesături nylon impregnate cu carbon silicon — material conducător care degajă căldură cînd i se aplică o baterie de mic voltaj.



AUTOSERVIRE 2000

CLIENTUL intră în magazin prin zid... printr-un „zid" de aer condiționat. Un prim pas este suficient. Covorul



rulant se ostenește pentru dv. conducîndu-vă lîngă un fotoliu confortabil prevăzut cu căști și cîteva butoane. Introduceți carnetul de cec printr-o fantă specială. Un calculator se va ocupa de el în continuare, în timp ce dv. urmăriți imaginile televizate — în culori — ale articolelor dorite. Indicați ce vă place, apăsînd pe butonul-comandă. La ieșire, vi se înmînează carnetul de cec din care s-a făcut operația de scădere a cumpărăturii și pachetul gata făcut.

Acest magazin-model a fost experimentat în 1967!

CE NESTATORNICĂ E MODA!

... exclamă exasperați, în special bărbații. S-a născut și zicala: „Capricioasă ca moda". Și, totuși, moda este mai credincioasă tradiției decît s-ar părea la prima vedere. La intervale mai mici de 15 sau... 150 de ani, ori la intervale „ceva" mai mari de 1500 sau 3000 de ani, moda revine, ce-i drept, cu unele modificări. Părul lung, strîns sus, în coc sau în „coadă de cal", rochiile cu falduri s-au mai purtat și în antica Eladă. Moda rochiilor drepte, strîmte, scurte, pînă la genunchi, de acum 2—3 ani, au lansat-o creatorii de obiecte vestimentare de pe Valea Nilului, cînd se construiau piramidele. Bretonul, părul tuns drept, coafuri atît de actuale, de „la modă", datează de pe vremea vechilor egipteni. Le-au preluat apoi bărbații din Italia Renașterii, apoi femeile din Franța, după anul 1600. Perucile atît de frumoase și de incomode de la curtea Regelui Soare, au încercat timid să reapară recent, în Europa, deghizate, sub numele de căciuli și confecționate din fire sintetice.

În ceea ce privește încălțămintea, creatorii de modele de pantofi colaborează foarte strîns cu arheologii. Pentru că și acum 1750 de ani se purtau sandale ușoare, cu talpă subțire de plută, cu barete din piele fină și garnituri făcute din mărgele de sticlă colorată sau cataname aurii. O asemenea pereche de sandale purta, prin anul 200 al erei noastre, și Claudia Amba, în vîrstă de 20 de ani. Tînăra romană, venită în Dacia împreună cu tatăl ei, Claudius Montanus, soldat în unitatea arcașilor sirieni, a stat pe pămîntul Daciei doar 5 ani, după care s-a stins în floarea vîrstei, așa cum consemnează epitaful. În sarcofagul din piatră de calcar, găsit intact în apropiere de orașul Caracal, pe locul unde se afla vechiul oraș Romula, s-au găsit și alte obiecte vestimentare, podoabe, la modă în epoca respectivă și astăzi.

UZINA DE PROTOTIPURI ȘI REPARAȚII DE UTILAJ CHIMIC

FĂGĂRAȘ

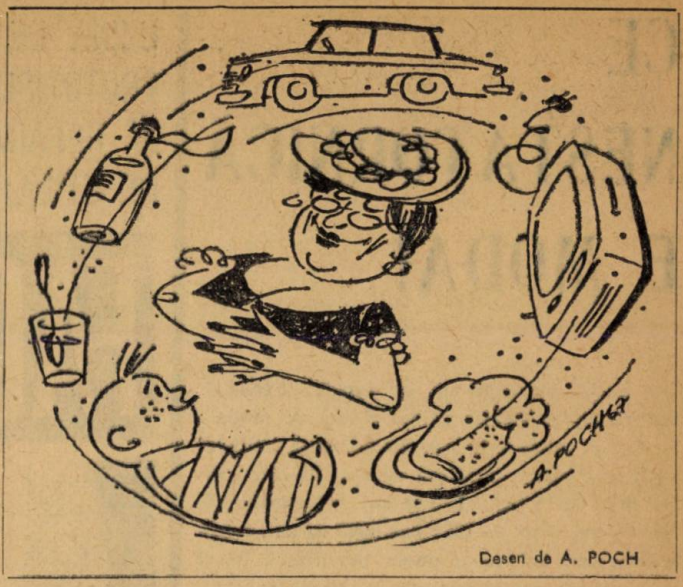
EXECUTĂ PENTRU SECTORUL CHIMIC:

- Utilaje chimice, unicate și prototipuri
- Piese de schimb pentru utilaje chimice din oțeluri inoxidabile
- Capace ambutisate pentru recipiente de diferite dimensiuni

(5852)

E. SOJKA

Comoara noastră: BUNICA



Desen de A. POCH

În timpurile de odinioară — adică înainte de război — o soacră mi-a făcut odată următoarea mărturisire: „Știți, copiii mei mă iubesc foarte mult. Explicația? Aplic formula DTI, adică, „a Dărui, a Tăcea, a Înghiți"!

Ca în atîtea alte domenii, și aici criteriul a suferit modificări radicale. Astăzi fericirea cea mai mare de care poate avea parte o familie este o bunică energică. În acest caz cuvîntul „soacră", întotdeauna cu rezonanță oarecum pejorativă, este dat uitării, fiind înlocuit cu „mama mare". Vecinii noștri posedă o astfel de comoară. Aceasta se observă imediat. Deși foarte tineri, au deja o mașină — mama mare face economii strașnice din pensia ei și a achiziționat roțile din față. Soții se duc deseori la teatru sau la cinema — bunica stă cu nepoțelul (nu, nu lîngă pat povestindu-i povești, cum v-ați putea închipui) în fața micului ecran, pînă adoarme băiețelul. De obicei nu durează mult, de altfel bunica este una din puținele persoane care apreciază foarte mult, sub acest aspect, programele de televiziune.

De sărbători ea pleacă la cealaltă fiică a ei. Cu o sacoșă mare plină de prăjituri făcute de mîna ei, căci și acolo o așteaptă cu explozii de bucurie doi nepoței. Acum mama mare este în plin sezon. De ce? Bîntuie pojarul și nici un nepoțel nu vrea să scape această ocazie. Astfel ea călătorește, înarmată cu o sacoșă plină de medicamente garantate, de la un copil la altul și alină cel puțin lacrimile micilor pestriți, care curînd se năpîrlesc ca șerpii în timpul verii.

Vara, cînd toți copiii și nepoții pleacă la băi, bunica este expediată la rude mai îndepărtate. Desigur că schimbarea mediului echivalează pentru ea cu un concediu.

De curînd l-am întrebat pe tînărul soț, care tocmai mergea la un meci de fotbal, care ar fi de fapt bunica ideală. Iată ce mi-a răspuns: „Nu trebuie să fie prea bătrînă, cel mai bine în jur de 60 ani, să fie foarte activă, de preferat văduvă cu pensie, sănătoasă ca o fată tînără și cu o abnegație de spartană, cu o constituție de fier, dar cu o inimă de aur!".

Adresa respectivă n-a trebuit să mi-o divulge. Mama mare are acum în perspectivă mult de lucru, confidențial spus e vorba de doi nepoței care sînt pe drum.

CEL MAI ... CEA MAI ...

Atena, Beyrut, Roma și Delhi sînt cele mai vechi orașe dintre capitalele existente.

Cel mai înalt funicular din lume se află în munții Caucaz (U.R.S.S). El pornește de la 2 300 metri și urcă pînă la 4 100 metri.

„Fantoma V" este denumirea unui unic exemplar de autoturism (și cel mai scump din lume) comandat la o firmă engleză. Mașina are un bar cu tejghea, cu scaune rotative, un televizor și un dormitor.

Statele Chili și Burundi au cei mai înalți oameni din lume. Înălțimea medie a locuitorilor lor este de 1,81 metri.

Cel mai mare copil s-a născut în Canada în anul 1897. El avea o lungime de 76 cm și cîntărea 10,7 kilograme. Mama lui, Anny Bates, avea o înălțime de 2,24 metri.

La Londra se află cea mai mare grădină botanică din lume. Ea ocupă o suprafață de 110 hectare și dispune de peste 24 000 plante diferite.

Frații gemeni Ben și Bill Mac Crary din orașul american Baton Rouge sînt cei mai grași frați din lume. Primul cîntărește 233 kg iar secundul „numai" 170 kg.

Rațele și gîștele sînt cele mai rezistente (dintre toate animalele) la frig. Ele pot suporta și o temperatură de minus 110 grade Celsius, în vreme ce urșii albi sau focile nu rezistă decît pînă la minus 80 grade Celsius.

Magnetul cel mai mare din lume (greutate 36 000 tone, diametru 61 metri) se află în orașul Dubna (U.R.S.S.).

Cel mai înalt jet de apă care țîșnește din fîntîni este cel al fîntînii din Geneva. Aici, o pompă cu o putere de 1360 CP aruncă o coloană de apă care atinge înălțimea de 130 metri.

Podul Makinac din statul Michigan (SUA) este cel mai lung pod suspendat din lume (2.543 metri).

Cea mai mare gară de cale ferată din lume se află la New York. Pe la parterul ei trec 26 linii de cale ferată, iar pe la etaj 41.

La muzeul din Alzey (R.F.G.) se păstrează cea mai veche bere din lume, preparată cu 1616 ani în urmă. Această bere a fost descoperită cu prilejul săpăturilor efectuate la castelul Alzey.

În Austria s-a descoperit un cristal uriaș care cîntărește 618 kg și se afirmă că este cel mai mare din lume. Cristalul a fost expus la „Casa naturii" din orașul Salzburg.

CEL MAI ... CEA MAI ...

Strîngeți și predați deșeurile metalice și metalele vechi Intreprinderii pentru Colectarea Metalelor

Valorificîndu-le prin depozitele I.C.M. din întreaga țară realizați importante beneficii.

• **AVANTAJOS**
• **RECONFORTANT**
• **DISTRACTIV**

Excursii, concedii de odihnă și tratamente, organizează pentru dv.

AGENȚIILE ȘI FILIALELE OFICIULUI NAȚIONAL DE TURISM

REȚINEȚI:

Tarife reduse în perioada 15.IX—15.VI. în medie cu 20% pentru stațiunile montane.
Excursii atractive, în cele mai pitorești zone turistice din țară cu itinerarii la alegerea și cererea dv.
Itinerarii de studii la monumentele istorice și de artă.
Informații și înscrieri la agențiile și filialele O.N.T. din țară.

VEGHE EROICĂ

Printre gazetarii străini care au vizitat R.D. Vietnam și au adus mărturii despre munca și lupta poporului acestei țări, a fost și Jacques Decornoy, trimisul special al ziarului „Le Monde". În cele ce urmează redăm extrase din relatările sale despre viața și lupta neînfricatului popor vietnamez care își apără independența și libertatea.

Părăsim Hanoiul și ne îndreptăm spre sud, pe șoseaua națională 1, avînd la dreapta calea ferată. Nu departe de oraș, pe șosea, totul pare întors cu dosul în sus. Mai spre sud, la vreo 60 km, se află Pha-Ly, Mai bine zis: s-a aflat cîndva. Căci Pha-Ly a murit. Aici trăiseră zece mii de oameni, din fericire evacuați în cea mai mare parte înaintea raidurilor. Am vizitat, noaptea, ruinele: lămpile-torțe nu au luminat decît resturi de ziduri, mormane de cărăci calcinate și bucăți de metal răsucite, cratere scobite de bombe, piloni frînți, case spulberate. Pha-Ly a murit... toți se întreabă, pe drept cuvînt, de ce?

Am ajuns la Nam-Dinh. Am păşit pe străzile orașului — al treilea din țară în ordinea importanței. Părea să fi fost devastat de un uragan. Două treimi sau trei pătrimi din cei 90 000 de locuitori ai săi fuseseră evacuați înaintea bombardamentelor celor mai brutale. Pe străzile principale, pe o distanță de sute de metri, magazinele erau închise și, ici-colo, printr-o ușă întredeschisă zăreai un licăr. În centrul orașului, în apropierea catedralei, un cartier întreg — 240 de imobile, după cum se spune — a fost ras de pe suprafața pămîntului. Ceea ce a rămas în picioare se clatină, printre mormanele de moloz, înalte de cîțiva metri.

Calea ferată, de-a lungul fluviului, a fost bineînțeles atacată, dar apoi reparată. Zac vraiște, de pe urma bombardamentelor, carapacele vagoanelor și ale locomotivelor „în ținută de camuflaj", cum se spune. În centrul orașului, o școală de calificare a personalului pentru maternități a fost literalmente pulverizată de o explozie. Uzina textilă — tradiția acestei ramuri industriale datează, la Nam-Dinh, din secolul trecut — a fost lovită. Au rămas unele ateliere neatinse, dar războiul, în mod vădit, a trecut pe aici. Hala este despărțită în două de o lungă tranșee cu pereții acoperiți cu cărămizi. Această întăritură duce în afara uzinei printr-o galerie care își are capătul, în oraș, la cîteva sute de metri mai încolo, într-un sistem de poziții de luptă.

De strajă...

Nimeni nu stă cu mîinile în sîn, în acest peisaj de apă, orezării, de seceriș și arături în mlaștină, de bălți cu pește, diguri, bivoli păscînd alene, cu cîte un copil cocoțat pe spinare, cîrduri de rațe, de femei în drum spre piață. Uzinele, în parte descentralizate, funcționează: rafinării de zahăr, centrale termice, fabrici pentru decorticarea orezului, pentru producerea de insecticide, de articole de papetărie.

Viet-Tri... Al patrulea oraș al țării, el număra — acum douăzeci de ani, cîteva mii de locuitori. Numărul locuitorilor — în timp de pace — s-a dublat. Aproximativ jumătate din populație a fost evacuată: copiii (toate școlile au fost mutate), bătrînii, cei fără ocupații de primă importanță. Funcționarea uzinelor și lucrările de transbordare necesită prezența unei mîini de lucru numeroase care își vede, pe deplin calmă, de treburi. Pe șoseaua acoperită cu nisip roșu, un ostaș ne îndeamnă să ne deplasăm cu luare-aminte: „Aveți grijă să nu răscoliți praful!" ne spune el, arătînd înspre tunurile antiaeriene gata de tragere.

AM CĂUTAT IN ZADAR OBIECTIVE MILITARE

O permanență a vieții în Vietnamul de Nord: căile învățăturii

În septembrie 1967, ziaristul american David Schoenbrun a străbătut provincia Kim Son, în R.D.Vietnam, și a văzut cu ochii lui acțiunile aviației S.U.A. care a semănat moartea în rîndurile populației civile. Redăm mai jos ample fragmente din corespondența sa, apărută concomitent în ziarul american „Newsday" și în ziarul francez „Le Figaro":

„Orașul Phat Diem se află la cîțiva kilometri de partea meridională a Mării Chinei, și locuitorii săi — ca și cei de pe coastele olandeze — se văd în permanență siliți să-și apere cîmpiile de orez și iută împotriva cotropirii apelor. Ținînd seama de situația sa geografică, Phat Diem este de două ori mai primejduit de bombardamentele americane, întrucît acestea l-ar putea distruge și totodată, năruindu-i digurile, ar face cîmpiile nerodnice pentru ani.

Țintă a vreo sută de bombardamente, începînd din 29 iunie — data primului raid — Phat Diem este capitala provinciei Kim Son; aceasta din urmă numără 23 de așezări rurale care au fost supuse unor repetate atacuri aeriene, atît ziua cît și noaptea. Noi am străbătut regiunea de-a lungul și de-a latul, în căutarea unor obiective militare, dar nu am văzut decît cîmpii de orez, de iută, de cînepă și diguri.

Orașul propriu-zis a fost complet evacuat și locuitorii săi dispersați în satele învecinate, în cooperative sau în mici cătune.

În timp ce soția mea făcea schița unei biserici în ruină, clopotul satului începu să sune. Erau ceasurile 12,30. Am fugit ca să ne adăpostim în spatele unui gard de bambus și aici, cu ochii îndreptați spre cer, am zărit prima oară avioanele americane care descriau cercuri dușmănoase deasupra satului.

La 4,30, am auzit din nou zbîrnîitul avioanelor. De astă dată am deslușit trei aparate care zburau deasupra satului Thuong Kien, în limpezimea orbitoare a unui cer fără nori. Avioanele au lăsat să cadă opt bombe, dintre care patru pe cîmp. Celelalte patru căzuseră în rîul Tri Ching.

Ne-am îndreptat înspre o mare cooperativă care se afla în imediata apropiere. Cinci minute după sosirea noastră, trei bombardiere și-au făcut apariția. De astă dată, atacul a avut loc exact deasupra capetelor noastre, și ghidul ne-a strigat să ne adăpostim. Ne-am aciuat, în fugă, lîngă un gard de bambus, între două colibe. Copiii mici începură să plîngă, vitele să mugească, în timp ce membrii serviciului de pază îi adunau pe oamenii gospodăriei, așezîndu-i la posturile lor pe trăgători, gata să deschidă focul asupra avioanelor, și pe eclerori, însărcinați să supravegheze o eventuală lansare de parașutiști. Am deslușit o serie de explozii seci și apropiate: avioanele își așterneau încărcătura. Raidul a durat 5 minute, care mi s-au părut o veșnicie. Astfel de lucruri se întîmplă în fiecare zi. Ne-am obișnuit. „Dumneavoastră sînteți, probabil, primul străin care a fost martorul unei asemenea scene." Și după o scurtă tăcere adăugă: „Și, fără-ndoială, primul american."

R. D. VIETNAM

Eroismul muncii îngemînat cu eroismul apărării. Imagine dintr-o orezărie a cooperativei din Co Dung.

CERTITUDINI

Publicistul australian Wilfred Burchett, care a făcut în repetate rînduri popasuri în Vietnamul eroic, s-a întors de acolo cu impresionante mărturii — reportaje, articole — şi filme documentare, difuzate de staţiile de televiziune din numeroase ţări. În cele ce urmează, redăm secvenţe din lupta şi viaţa cotidiană a poporului vietnamez, aşa cum au fost înregistrate de acest prestigios şi neobosit martor ocular:

„Ceea ce nu ştiam încă era modul în care Vietnamul de nord înfruntă masivele atacuri aeriene la care este supus de mai bine de un an. După un popas de trei săptămîni pot spune că această ţară — pe care n-am mai vizitat-o din anul 1957 — a fost cu totul transformată prin lupta care îi este impusă. În cîteva luni, un popor care trăia într-o atmosferă de reconstrucţie, planificare economică, revoluţie socială s-a pus pe picior de război. Totul, absolut totul a fost reorganizat în funcţie de apărare. Marile oraşe sînt evacuate. Industriile şi uzinele sînt dispersate în păduri, în munţi, în locurile cele mai inaccesibile, unde muncitorii trăiesc ca nişte ostaşi.

Hanoiul este un oraş pe jumătate evacuat. Peste tot au fost amenajate adăposturi, mari adăposturi colective, bine protejate, din cărămidă sau beton, acoperite cu un serios strat de pămînt. Dar vietnamezii confecţionează, pe scară largă, adăposturi individuale: simpli cilindri de beton, împlîntaţi în sol. Dacă bomba nu cade drept în capul cuiva, există posibilitatea de a scăpa de efectele suflului şi al schijelor. Nu cred să fi văzut în vreun oraş din lume asemenea dispozitive de apărare pasivă.

Toate acestea nu vor să spună că nu există victime. Au avut loc scene îngrozitoare, cum ar fi, bunăoară, cele întîmplate în timpul bombardării unei leprozerii. Vietnamezii nu şi-au putut imagina că ea ar putea fi atacată şi nu prevăzuseră, ca atare, vreo apărare specială. În staţiunea respectivă se aflau 2 600 de bolnavi şi clădirile au fost bombardate de unsprezece ori în decurs de zece zile. Vietnamezii au trimis la faţa locului o echipă de cineaşti, şi eu am adus cu mine filmul pe care l-au turnat. Este un document cumplit.

Nu subestimez, aşadar, efectele bombardamentelor; nu există, în mod practic, nici o construcţie „solidă" care să nu fi fost atinsă. Ceea ce m-a impresionat, însă, cel mai mult este faptul că toate aceste nenorociri fac, de acum înainte, parte din viaţa cotidiană, că ele sînt îndurate, acceptate, şi, într-un fel, „înglobate" traiului de fiecare zi. Cu toate astea, viaţa continuă şi energia pe care o depun vietnamezii în organizarea apărării este uimitoare. Este cu neputinţă pentru orice vizitator obiectiv care a asistat, ca şi mine, la transformarea Vietnamului de nord, să nu ajungă la concluzia că americanii se înşală crezînd că pot obţine vreun rezultat cu atacurile lor aeriene".

ÎNTREPRINDEREA PREFABRICATE DIN BETON

BUCUREŞTI — MILITARI

B-dul Preciziei, 12 ◆ Raionul „16 Februarie"

PRODUCE ŞI LIVREAZĂ:

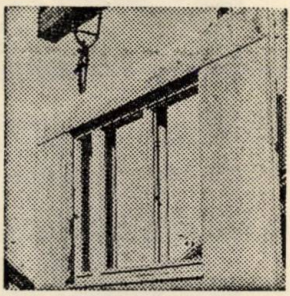
ELEMENTE DIN BETON PRECOMPRIMAT PENTNU CONSTRUCŢII INDUSTRIALE:

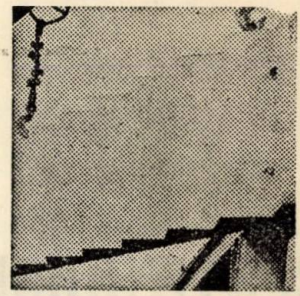
— ferme de 18 şi 24 m deschidere;

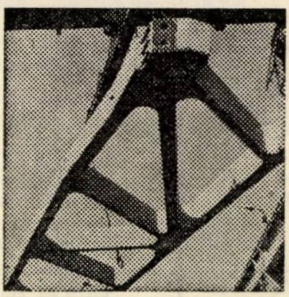
— ferme jug de 12 m deschidere;

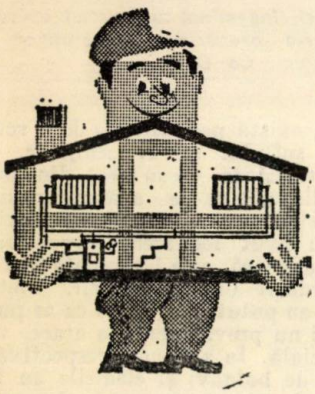
— ferme de rigidizare de 6 m deschidere;

— grinzi tubulare pentru unităţi ale MIU avînd şi rol de conducte de ventilaţie.





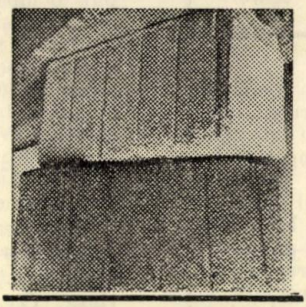




LA COMANDĂ SPECIALĂ, ÎNTREPRINDEREA EXECUTĂ ŞI LIVREAZĂ

— panouri complet finisate în diverse soluţii şi culori;

— noduri sanitare pentru instalaţii interioare de apă rece şi caldă (băi, bucătării) — fără repartiţie şi cu materialul clientului.

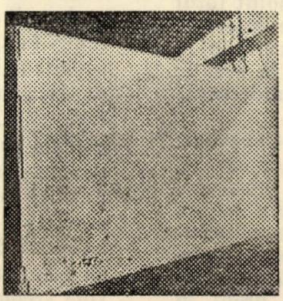


PRODUSE DIN BETON CELULAR AUTOCLAVIZAT:

— blocuri de zidărie;

— plăci izolatoare;

— plăci armate, de acoperiş de dimensiuni 300 × 50 cm.



ELEMENTE DIN BETON ARMAT PENTRU CONSTRUCŢII INDUSTRIALE:

— chesoane acoperiş 3 × 6 m.

APARTAMENTE SEMIFINISATE:

— tîmplărie exterioară montată;

— feţe interioare şi exterioare finisate pregătite pentru vopsitorie şi zugrăveală;

— noduri sanitare şi instalaţia termică inclusiv radiatoare.

MARFĂ:

— covoare plasă sudate de la Ø 4 mm — Ø 10 mm OL 38 cu ochiuri de pînă la 10—30 cm pentru şantierele de construcţii industriale. (5912)

ION MĂRGINEANU

Rozei Messina nu i-a rămas nici măcar liniștea lacrimilor. A plîns atît de mult de-a lungul anilor, încît acum nici nu mai poate să plîngă. Un fiu i-a fost ucis în luna august, iar altul, care abia împlinise 13 ani, a fost asasinat în urmă cu cîteva zile. Implacabilii răzbunători, nesatisfăcuți încă de cît sînge a curs, i-au dat a înțelege că toată familia Riccobono trebuie să piară, victime ale crudei „Vendetta", așa cum au pierit soțul Rozei și fiii săi.

Ultimul căzut, băiatul de 13 ani, a fost răpus de gloanțele mafioților, pe o cărare de munte, în timp ce încerca, plin de disperare, să scape de urmărirea asasinilor.

Tragica poveste a acestei familii siciliene este caracteristică pentru starea de spirit de pe insula roasă de acel teribil cancer social care este Mafia. Dar să relatez începuturile dramei. Tatăl, Francesco, a fost asasinat în fața locuinței sale.

Motivul? În calitatea sa de paznic de cîmp, a împiedicat activitatea banditească a unor mafioți care voiau să dea foc recoltei țăranilor, deoarece aceștia n-au vrut să-și plătească „obligațiile" față de teribila organizație.

Au urmat bineînțeles cercetări, interogatorii, contrainterogatorii, reconstituiri. Și rezultatul? Același. Toți știau cine sînt asasinii. Numai că nici unul nu avea curajul să vorbească, să dezvăluie numele acestora.

Iar mafioții, liniștiți și nestingheriți de autorități, au anunțat pe sărmana mamă că șirul „Vendettei" n-a fost oprit, că sîngele va curge din nou pînă cînd întreaga familie va fi exterminată. Asasinii nu se ascund: joacă sigur, cu cărțile pe față ca pe vremea lui Al. Capone, la Chicago.

În casa Riccabono nu sînt decît femei plîngînd, învesmîntate în negrul doliului.

Din bărbații familiei n-au rămas decît portretele, păstrate în ramă, pe pereții casei sărăcăcioase. Aceasta seamănă mai mult cu o capelă: lumînări pîlpîinde, candele aprinse, străjuind parcă portretele defuncților.

Mama Roza nu mai poate plînge. Nu mai are lacrimi. Plînsul său e mut, intim, invizibil.

— Mă întreb, va veni odată sfîrșitul acestui calvar?

— Curaj mamă, sînt și eu cu tine — spunea ultimul său fecior, Paolino.

Peste puțin, nu mai era nici el. Căci în Sicilia domină teroarea Mafiei, domină spaima, legea teribilă a mafioților.

Corpul lui Paolino a fost găsit de un ciine al poliției, azvîrlit într-o prăpastie. „Vendetta" continua. Paolino a murit. Și o dată cu el și mama Roza. Moartă fără să moară. Ceea ce e și mai grav, și mai trist.

Episodul de mai sus este unul din nenumăratele petrecute în ultimii ani pe pămîntul Siciliei, unde stăpînă este „libertatea spaimei", a spaimei locuitorilor față de ceea ce reprezintă în zilele noastre Mafia.

Corleone este una dintre cele mai mari comune ale Siciliei. Are mai bine de 14 mii de locuitori risipiți prin cele cîteva sate aparținînd de reședință. Cu o seară înainte de a fi sosit aci, întreaga zonă a fost răscolită de sute de carabinieri și de polițiști în căutarea membrilor bandei din mafie a lui Luciano Liggio, care de mai bine de un deceniu terorizează împrejurimile. Dar, ca de obicei, fiind avertizați de sosirea forțelor de ordine, banditii au avut tot timpul să se facă nevăzuți.

Am stat de vorbă la Corleone cu un locuitor. În casa modestă, doar o masă și cîteva scaune. Din camera vecină răzbat glasuri de copii. Gazda are 7 băieți și 3 fete. Cel mai mic dintre copii are patru luni. Interlocutorul meu, care s-a recomandat la început cu numele întreg, mă roagă să-l menționez doar cu numele mic: Vincenzo.

... Auzind că vorbim despre Liggio, soția gazdei rămîne împietrită în pragul ușii, cu mîna dreaptă pusă la gură. Vincenzo spune: „Rossana e bîntuită de teamă de cînd ne-au dat foc grîului. Asta a fost acum doi ani. Stăpîni pe mașinile de treierat, oamenii Mafiei au vrut să întîrzie recoltarea și în felul acesta să influențeze asupra prețurilor de pe piață. Unii s-au supus. Eu nu. Și am suferit din greu". Omul oftează. „Așa se petrece și cu cultivatorii de legume, cu cei de portocale, cu crescătorii de vite... Acum a trecut vremea luparei*. Se lucrează în stil mare, cu afaceri de zeci de milioane. Capii organizației au vile și mașini. Unii sînt și politicieni sau consilieri. Cine poate să le stea împotrivă?"

Există, nu departe de Palermo, la Partinico, un așa-numit Centru de studii și inițiative, vestit în întreaga insulă mai ales pentru acțiunea pe care a dus-o pentru construirea unor diguri în zona Rocamena, Belice, Bruca și Iato. Scopul acestor lucrări este de a iriga pămînturile secătuite de arșiță și a permite țăranilor să nu mai fie la cheremul moșierilor care îi exploatează nemilos la plata apei. Franco Alasia, unul dintre conducătorii acestui centru, îmi relatează: „Am dus o adevărată bătălie pentru a-i convinge pe țărani să vină la lucru. Le era teamă de răzbunarea Mafiei. Unora dintre ei le-a fost răpit și ultimul catîr, altora le-a ars casa. Prin forța unită a tuturor am învins însă greutățile".

Recent, ziarul „Paese Sera" relata într-un reportaj că un cumnat al cunoscutului bandit mafiot, Giuliano, care a participat la devastarea unor sedii ale partidului comunist din Sicilia occidentală, precum și la făptuirea de crime, fiind condamnat la închisoare pe viață, a cerut revizuirea procesului. „Protejat de înalte personalități, conclude reporterul, el speră să scape. De ce nu? — atîta vreme cît un gangster ca Liggio este liber și răsplătit pentru serviciile aduse și se află sub protecția unor personalități, atîta vreme cît alți mafioți au devenit capi electori ai unor parlamentari!"

Este adevărat, în ultimii ani statul a luat măsuri pentru a pune capăt acțiunilor nefaste ale Mafiei. A luat ființă o comisie parlamentară anti-Mafia, au fost arestați și condamnați nenumărați delicvenți, mulți cu legături în Statele Unite. Iar la Catanzaro peste 100 de mafioți sînt implicați în prezent într-un proces răsunător. Paralel, însă, organizația își lărgește mereu sfera de activitate.

Unul dintre foștii magistrați sicilieni, Giuseppe Guido Loschiavo, a publicat în editura Vito Bianco din Roma, un studiu intitulat *„100 anni di Mafia"*. Pornind de la însăși etimologia definiției, care, în urmă cu un secol însemna cercul oamenilor de onoare, el scrie că „activitatea tenebroasă a organizației a putut înflori pe pămînturile siciliene bîntuite de obscurantism și incultură, de înapoiere economică, de raporturile nejuste existente pe tărîm social și politic".

Pe parcursul celor 450 de pagini, Loschiavo prezintă nenumărate documente,

* Lupara — pușcă cu țeava retezată, mînuită pe vremuri de membrii Mafiei în atacurile lor la drumul mare (N.A.).

fragmente de interogatorii, din care se desprinde atotputernicia Mafiei, legăturile sale cu înalte cercuri bisericești, politice și economice.

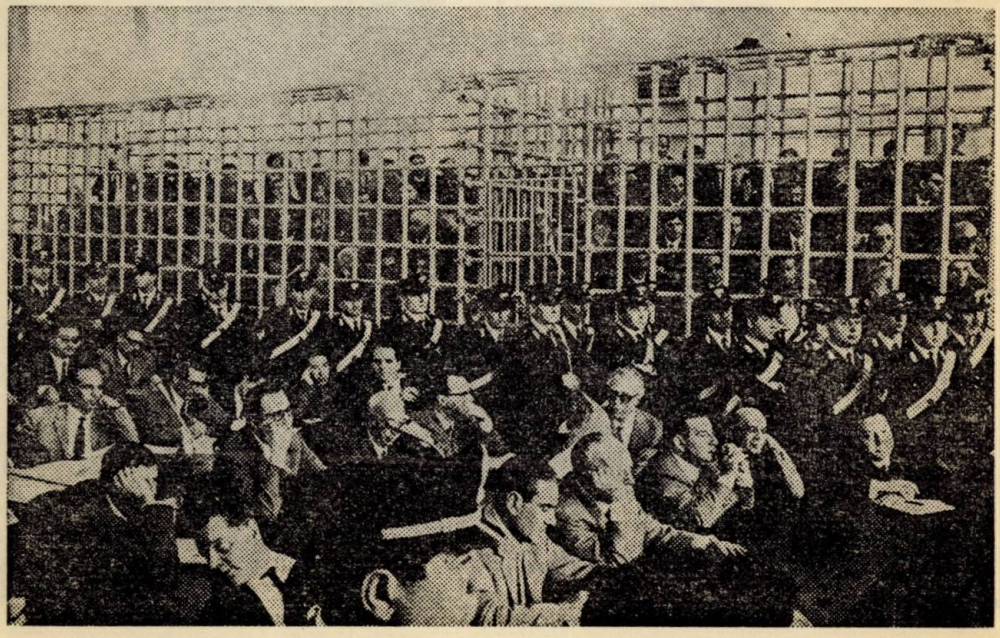
La mijlocul lunii ianuarie, cunoscutul scriitor și publicist progresist sicilian Danilo Dolci a declarat o grevă a foamei de o săptămînă pentru a protesta împotriva legăturilor dintre Mafia și unele cercuri politice. La Castellamare del Golfo, o așezare de lîngă Trapani, s-au perindat în acele zile mii de muncitori și activiști sindicali, reprezentanți ai partidelor de stînga pentru a-și exprima solidaritatea cu Dolci: „Am recurs la greva foamei pentru a atrage atenția opiniei publice asupra legăturilor scandaloase dintre Mafie și politică, împotriva faptului că oameni care au fost în mod deschis acuzați de complicitate cu mafioții și care se află sub ancheta comisiei anti-Mafia continuă să ocupe diferite funcții. Am continuat și voi continua să lupt pentru a spune adevărul și a apăra interesele oamenilor simpli".

Pe la începutul toamnei, în fața zidurilor austere de la Palazzo Montecitorio, sediul parlamentului italian, un numeros grup de manifestanți, în frunte cu același curajos Danilo Dolci, cereau deputaților să intervină pentru ca ancheta faimoasei Comisii parlamentare anti-Mafia să fie încheiată și autoritățile să ia măsuri urgente pentru a pune stavilă noului val de banditisme ale Mafiei.

Cînd se va întîmpla miracolul? Cine poate ști!

Mafia, nu iartă...

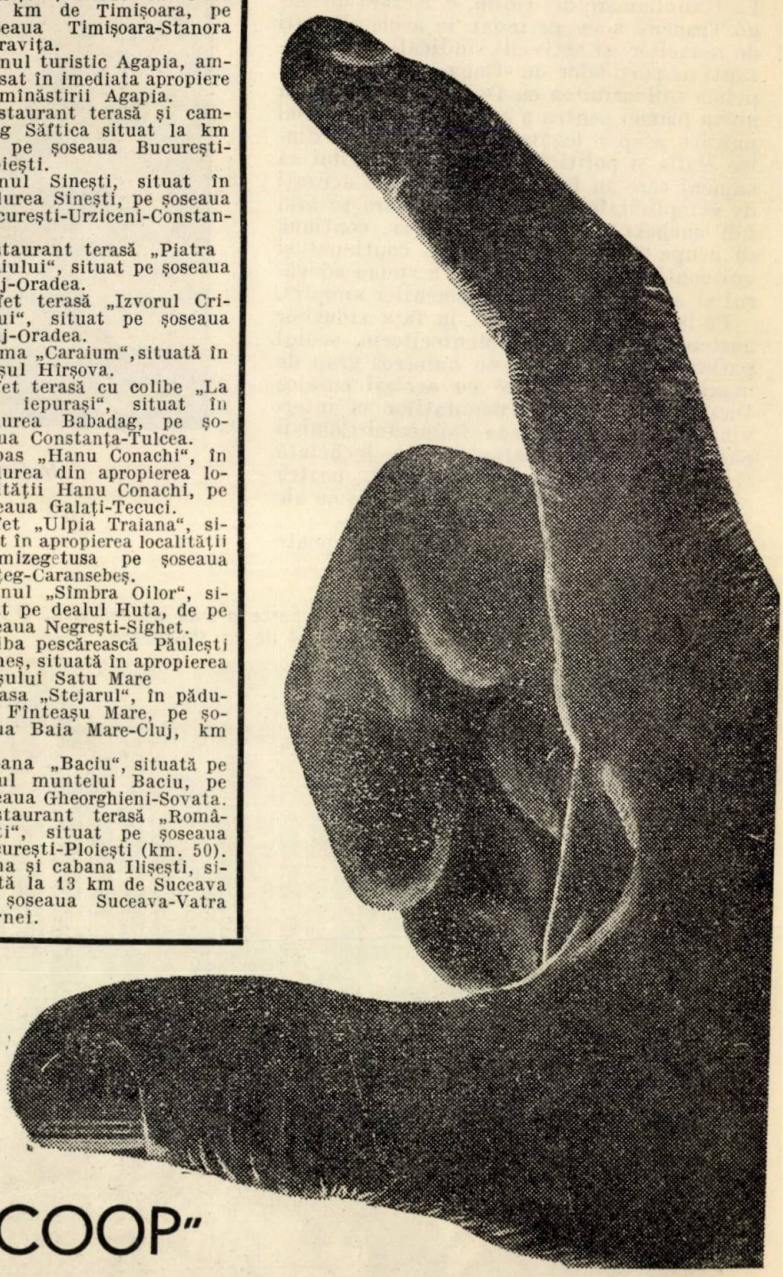
O uriașă boxă, adevărată cușcă metalică, și peste o sută de mafioți... O imagine semnificativă de la procesul de la Catanzaro



O LISTĂ UTILĂ

CÎND CIRCULAȚI PE TRASEELE TURISTICE DIN ȚARĂ

Regiunea Argeș	— Cabana Brusturet situată la circa 5 km de Peștera Dîmbovicioarei
„ Banat	— Restaurant și camping Timișeni, situat la circa 12 km de Timișoara, pe șoseaua Timișoara-Stanora Moravița.
„ Bacău	— Hanul turistic Agapia, amplasat în imediata apropiere a mînăstirii Agapia.
„ București	— Restaurant terasă și camping Săftica situat la km 22 pe șoseaua București-Ploiești.
	— Hanul Sinești, situat în pădurea Sinești, pe șoseaua București-Urziceni-Constanța.
„ Crișana	— Restaurant terasă „Piatra Craiului", situat pe șoseaua Cluj-Oradea.
„ Cluj	— Bufet terasă „Izvorul Crișului", situat pe șoseaua Cluj-Oradea.
„ Dobrogea	— Crama „Caraium", situată în orașul Hîrșova.
	— Bufet terasă cu colibe „La doi iepurași", situat în pădurea Babadag, pe șoseaua Constanța-Tulcea.
„ Galați	— Popas „Hanu Conachi", în pădurea din apropierea localității Hanu Conachi, pe șoseaua Galați-Tecuci.
„ Hunedoara	— Bufet „Ulpia Traiana", situat în apropierea localității Sarmizegetusa pe șoseaua Hațeg-Caransebeș.
„ Maramureș	— Hanul „Sîmbra Oilor", situat pe dealul Huta, de pe șoseaua Negrești-Sighet.
„ „	— Coliba pescărească Păulești Someș, situată în apropierea orașului Satu Mare
	— Terasa „Stejarul", în pădurea Fînteașu Mare, pe șoseaua Baia Mare-Cluj, km 18.
„ Mureș A.M.	— Cabana „Baciu", situată pe vîrful muntelui Baciu, pe șoseaua Gheorghieni-Sovata.
„ Ploiești	— Restaurant terasă „Românești", situat pe șoseaua București-Ploiești (km. 50).
„ Suceava	— Stîna și cabana Ilișești, situată la 13 km de Suceava pe șoseaua Suceava-Vatra Dornei.

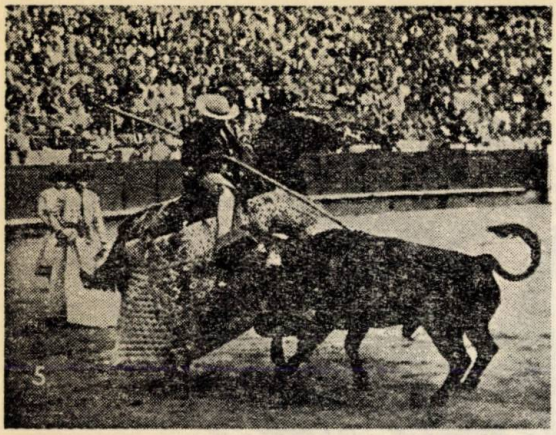


„CENTROCOOP"

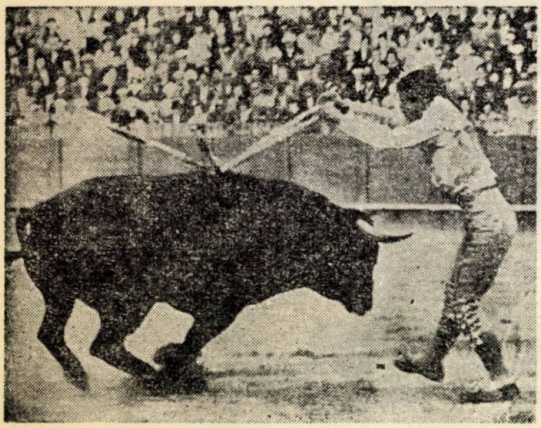
VIRGIL DĂNCIULESCU

CORRIDA

Corrida, **serbarea populară spaniolă de notorietate mondială, e numită în Spania** fiesta nacional. **Nu-i oraş spaniol unde sărbătorile să nu fie însoţite de o** corrida. **La Madrid şi la Barcelona chiar şi duminicile. Unde oare şi cînd s-a pomenit pe lume serbare populară mai pasionantă, mai larg cunoscută, devenită un mai vast cîmp de dispute decît** corrida? **Şi de ce oare? Probabil pentru că e unicul joc în care omul e pus să participe la cel mai greu examen al vieţii: să privească moartea. S-o privească în faţă şi, respectînd cu sfinţenie regulile jocului, s-o biruie. Acest unic moment care înseamnă participare la clipa ce ne e dată s-o trăim numai o dată este, cred, miezul** corridei. **El îi dă imensa rezistenţă în vreme, determinînd reacţii atît de diverse, atît de contradictorii. Mihai Ralea întorcea spatele** corridei: „E un reziduu de viaţă crudă, — **scria el** — pasionată, cu gust de sînge şi de moarte, care vine ca un viciu şi ca un blestem ancestral peste milenii, neputincioase să schimbe măcar c-o iotă, din cine ştie ce antichitate turbure, de element iberic sau mediteranean...". **Alexandre Dumas, în schimb — şi cîţi asemeni lui! — slăvea** corrida: „Omul şi animalul se aflau faţă în faţă. Omul ţinea o sabie mică, fină, ca o andrea. Animalul avea de partea sa forţa nemăsurată, coar-



Picadorul călare dă taurului lovitura de „pica"



Împlintarea unei perechi de banderille

nele cumplite, picioarele mai iuți decît cele ale celui mai iute cal. Într-adevăr, omul era puțin lucru față de un asemenea monstru. Inteligența scînteia în privirea omului și flacăra ferocității în cea a taurului. Era evident că în această luptă inegală toate avantajele erau de partea taurului și totuși cel tare trebuia să piară și cel slab să învingă..."

Să învingă, dar nu oricum. Să învingă după anumite reguli de joc, reguli care împlinesc, despuiate de sensurile esențiale, primordiale, spectacolul. Căci tauromahia din ritual a devenit o artă: arta de a supune o bestie năpraznică deșteptînd, într-un straniu amestec, emoții estetice și strategice.

Desfășurarea unei corrida, **din citite sau din filme, e în general cunoscută. Mai puțin știută e poate dificultatea procurării unui bilet. La Madrid, cel puțin, e nevoie de umblat mult prin străduțele înguste din preajma vestitei Puerta del Sol, pe la ghișeele împodobite cu afișe mari, care nu știi și nu înțelegi niciodată nici cînd sînt deschise, nici cum funcționează. Plătești de două sau de trei ori prețul scris pe bilet — căci biletele sînt vîndute și revîndute — plătești o dată sau de două ori suprapreț — trecînd ca o pasăre bună de jumulit din mînă în mînă — ca să schimbi biletul cu altul mai bun. Convins că ești victima neștiinței se întîmplă să te lași furat de această pendulare între amabilități onctuoase și șmecherie abia disimulată. Dar pînă la urmă afli că și acesta e un joc. Vechi și el. Un joc de mizerie. E la fel de practicat, pe aceleași ulicioare, între aceleași ghișee și tavernas și pentru meciurile de fotbal care au, se pare, la Madrid, mai mulți** aficionados **chiar decît** corridele.

Mai puțin cunoscută e poate și înfățișarea unei arene, a unei plaza de toros, **construcție mai nouă sau mai veche, mai modestă sau maiestuoasă — precum Plaza Mayor din Madrid, — dar nelipsită din orice oraș spaniol.**

Arena propriu-zisă — ruedo **— este o pistă circulară cu pămîntul neted și dur, nisipit ușor ca să împiedice lunecușul. Are diametrul de 50 metri. În jurul pistei e un soi de gard de scînduri, vopsit roșu —** barrera. **Între el și treptele tribunelor e un culoar —** callejon **— destinat toreadorilor și celor care-i asistă în timpul corridei.** Barrera, **nu mai înaltă de un metru și jumătate, slujește ca apărare toreadorilor, în cazul cînd sînt urmăriți și n-au posibilitatea să se degajeze. O sar sau se strecoară în dosul ei prin mici despărțituri care au și ele în față un parapet ce le ferește de furia taurului.**

Arena comunică înspre trei dependințe alăturate: curtea cailor, curtea taurilor și abatorul. Spre aceste curți se deschid trei porți grele: cea prin care intră în arenă toreadorii, cea prin care pătrunde taurul și, în fine, cea prin care e scos afară animalul ucis.

Rînduirea locurilor pentru public diferă de la o plaza de toros **la alta. De regulă, ele încercuiesc amfiteatrul. Ca ax e socotit diametrul care trece prin loja prezidențială, orientată întotdeauna cu fața la răsărit, și poarta de intrare a toreadorilor cu fața la apus. Partea de jos a amfiteatrului are trepte de piatră, după moda romană. Unele au în partea superioară un rînd sau două de balcoane. Prețurile locurilor diferă după așezare: la umbră sau la soare. (Ținînd seama că orice** corrida **are loc după amiază, jumătate din arenă și din amfiteatru e la umbră, jumătate la soare). Cele la umbră sînt mai scumpe. Sînt diferențiate apoi în funcție de apropierea de** barrera. **Primul rînd —** barrera **— — și al doilea — contrabarrera — sînt cele mai bine plătite. Restul se deosebesc în funcție de apropierea sau depărtarea de loja prezidențială.** Plaza Mayor **din Madrid, monument arhitectonic de expresie maură, are două rînduri de balcoane, cu arcade elegante, sprijinite pe colonade subțiri, ce dau atîta eleva-**

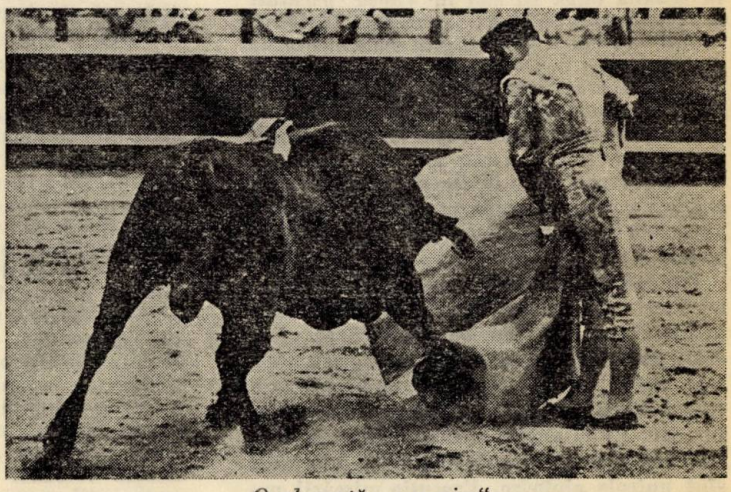
ție construcției încît arena pare baza unui cilindru deasupra căruia, alb argintiu, plutește cerul. Semn de distincție, cîteva loji, în dreapta și în stînga celei prezidențiale, poartă steme nobiliare, restul simple numere — vizibile însă și ele — spre a putea fi lesne identificate, căci locul ocupat la corrida e o manifestare publică deloc scutită de snobism.

Dintre toate manifestările spaniole rînduite după un orar — de la o simplă întîlnire la plecarea trenurilor — singura punctuală e corrida. Indiciu, cred, al nerăbdării, al tensiunii — neînstare să suporte, în acest caz și numai în acesta — măcar un minut de întîrziere.

Ceasuri multe înainte de începerea corridei, în jurul colosalei arene e o vîrmuială imensă. Se fac ultimele tranzacții de bilete, se vînd afișe imprimate pe hîrtie sau pe mătase, se vînd banderille, se vînd fotografii de matadori, amulete; se vînd gumă de mestecat, răcoritoare, se vinde ce poftești și nu gîndești. În culoarele de acces la tribune — vomitorii numite ca și la arenele romane — se închiriază pernuțe învelite în material plastic: ocrotesc de răceala treptelor de piatră și, la nevoie, folosesc și ca proiectil îndreptat fie spre un loc de scandal din tribune, fie spre luptător.

În tribune, peste larma și frămîntarea omenirii care-și caută locul (nici unul nu pare că și-l găsește), peste imensul tumult de glasuri țesut într-un dialog babilonic, sunetul trompetelor tună ca o alarmă. La vibrația alămurilor, ca și cînd ar fi fost retezate, forfota și zgomotul încetează. Nu mai vorbește nimeni. Toate privirile se ațintesc spre poarta din fața lojii prezidențiale. Fanfara atacă imens un pasodoble. Începe frumosul paseo, strălucitoarea defilare a formațiilor de luptă — cuadrillas. Cortegiul îl deschid alguazilii, îmbrăcați ca în timpul regelui Filip al IV-lea (atunci aveau menirea să alunge lumea din arenă). Ei primesc din partea președintelui corridei cheia torilului (căci ei dau deci drumul taurului) și transmit luptătorilor ordinele prezidențiale. După alguazili vin matadorii, fiecare urmat de cuadrilla sa: toreadori, picadori, banderilieros. Veșmintele brodate bogat ca niște odăjdii mulate pe trup, pun în valoare orice mișcare. În orice paseo, spectaculos e mai ales pasul cu piciorul întins, cu pieptul bombat, cu torsul și capul ușor înclinat pe spate. Cu stînga strîng la piept capa de ceremonie, brodată și ea. Cu dreapta se descopăr și salută larg în fața lojei prezidențiale. Troica măgărușilor împodobiți — arastre — care scoate din arene leșul taurului și servanții luptei — monsabios — încheie solemnul cortegiu, mult îndrăgitul paseo de la care mulți mi-au spus că ar fi cel mai mare păcat dacă lipsesc.

În aplauzele mulțimii, rîndurile defilării se destramă, matadorii, toreadorii lasă prietenelor sau iubitelor capelele brodate de ceremonie și le iau pe cele de luptă, din pînză violacee pe o parte, galben-portocalie pe alta. Cei ce alcătuiesc prima cuadrilla care va intra în luptă își caută locurile și așteaptă încordați clipa cumplită cînd în tăcerea de piatră se aude uruitul porții torilului și în arenă izbucnește taurul. Din tribună se ridică, ca o adiere de vînt, un murmur. Taurul se năpustește năprasnic, la întîmplare, cînd spre unul cînd spre altul din subalternii matadorului care-l incită fluturînd, c-o mînă, capa. În ăst timp, din dosul barrerei, matadorul urmărește atent fiecare mișcare a fiarei, caută să-i descifreze defectele și calitățile. Sînt clipele estimării adversarului care-și dezvăluie forța de luptă. Cînd furia dintîi e domolită, matadorul desemnat să înceapă lupta (alegerea taurilor se face în dimineața corridei, prin tragere la sorți — de regulă sînt șase tauri pe care trei matadoros de toros trebuie să-i ucidă) pășește în



O elegantă „veronica"

arenă. Ajuns în fața taurului, cu pelerina larg desfăcută, îl cheamă; îl cheamă în partea dreaptă sau în stînga, dar cînd taurul se năpustește, printr-o mișcare fulgerătoare, îi dă drumul să treacă, pe lîngă coapsă, sub capa fluturîndă, pe partea cealaltă. Mișcarea — veronica — e de-o eleganță enormă; un pas de balet, grațios și solemn, urmat de o încremenire statuară, senină, la cîțiva centimetri de cornul ucigaș. E primul salut adus taurului prin cea mai

plastică, mai pură și mai veche mișcare; e clipa primului omagiu cules de matador: țișnirea fiarei sub faldurile capei e însoțită de un prelung olé, iar veronica, acoperită de aplauze.

După acest balet cu moartea, trompeții anunță începerea luptei — lidia — împărțită în trei părți — tercios. Fiecare tercio este o suerte — ceea ce înseamnă soartă, destin noroc—: suerte de varas, suerte de banderullias, suerte suprema. Taurul este silit să împărtășească soarta suliței, apoi a banderillelor și, în fine, soarta supremă, a spadei care-l sacrifică.

Suerte de varas e anunțată cu sunet de trompetă. În arenă intră călare picadorii și ajutorul său. Calul, spre a feri spectatorii de imaginea brutală, crudă a mațelor risipite, e ocrotit, asemeni cailor din turnirele medievale, de un soi de platoșă care-l înconjoară, de la genunchi în sus. Picadorii poartă sulițe lungi — pica. Cu ele încep lupta menită să dezvăluie bravura taurului. Dacă taurul e un torro bravo într-o clipă săgetează spre picador. Împunsătura suliței, în greabăn, pare că nici n-o simte: atacă furios, se năpustește, lovește, și nu o dată răstoarnă și cal și călăreț. Adesea în luptă trebuie să intervină toreadorii, solicitînd taurul cu fluturări de capă. Taurii lași în această clipă își dau în vileag păcatul: se înspăimîntă, se feresc de cal, fug. Huiduiți ei sînt pedepsiți: li se înfig în ceafă o pereche de banderille negre și sînt scoși din luptă. Suerte de varas este îndrumată de matador. El indică picadorului de unde să lovească, potrivit regulilor, cînd și cîte lovituri să dea. Această suerte are ca scop să aplece capul taurului pentru a evita loviturile întîmplătoare, primejdioase, să-i scadă mobilitatea mișcării puternice a gîtului, să-l pregătească, în fine, pentru lovitura supremă.

Trompetele sună vestind cea de-a doua suerte: suerte de banderillias. Dacă pînă acuma în arenă cuadrilla era completă, dacă picadorii erau ocrotiți, dacă la luptă participau mai mulți, în această suerte omul înfruntă singur taurul: trebuie să înfigă banderillele în ceafa fiarei singur și fără nici o apărare. Dibăcia, calmul, sîngele rece, forța atletică îi sînt unicele ajutoare. Execuția mișcării urmează o regulă severă (orice abatere, cît de mică, e fluierată și huiduită): omul și animalul păsesc față în față unul spre celălalt; banderillele ținute—una în fiecare mînă—trebuie înfipte fulgerător, în clipa cînd taurul își pleacă capul să lovească. Saltul întîrziat cu numai o fracțiune de secundă e fatal; greșit cu numai un lat de palmă înseamnă moarte. Încordarea e imensă, tăcerea de criță; împlîntarea banderillelor și apoi saltul sînt urmate de o explozie de urale, de aplauze. Apoi tăcerea coboară iarăși cruntă. Se înfige a doua pereche de banderille, și explozia tribunei dărîmă cerul. O nouă tăcere, sfîșietoare în care se aud răsuflarea miilor de oameni, pufăitul taurului. Încă o pereche de banderille se înfig, încă un salt în fața morții, încă o biruință a omului... Aclamațiile nu contenesc, fiecare simte fizic nevoia destinderii: gesticulează, strigă, aplaudă, lovește în stînga și în dreapta cu coatele, aruncă cu perna, cu un cornet de bomboane, cu pălăria...

Trîmbițele anunță la suerte suprema. În arenă pășește singur — nu pentru o fulgerătoare trecere, ci pentru o luptă pe viață și pe moarte, matadorul. El va afla între coarnele taurului triumful, gloria sau moartea. Va fi purtat pe brațe ca un erou sau va fi scos din luptă, o masă de carne și cîrpe însîngerate. Pășește cu muleta — o capă mică, roșie, în mîna stîngă, cu spada în dreapta. Salută pe președintele corridei și, într-un gest solemn, oferă sacrificiul: președintelui, unui demnitar aflat în lojă, unui prieten, iubitei sau pur și simplu publicului. Apoi începe lupta. Lupta strînsă, apropiată, corp la corp, lupta în care omul și fiara se înlănțuie într-un vîrtej de moarte. Matadorul cheamă taurul; îl așteaptă neclintit; îl lasă să treacă glonte pe lîngă coastele lui apoi se întoarce și iarăși, statuie, îl ispitește cu muleta. Taurul trece și jocul reîncepe, crîncen, din ce în ce mai rapid, legînd într-un ritm mereu ascendent mișcare de mișcare, apropiind mereu mai mult, mereu mai repede, în străfulgerări de moarte, fiara de om. Fiecare trecere a taurului e însoțită de un imens olé. Un olé care se repetă din ce în ce mai scurt, din ce în ce mai repede, ca un imens cor antic, din ce în ce mai precipitat, mai furtunos, urmînd cadența mișcării, însoțind-o cu o participare pătimașă. Nimic, în afară de lovitura taurului, nu poate opri acest joc cu moartea, cu moartea care e alături, lîngă el, la cîțiva centimetri în spațiu, la o zecime de secundă în timp — cu moartea pe care o înfruntă și o biruie cu un calm desăvîrșit, inuman, care nu știu dacă e numai curaj și voință. Jocul se numește faena și fiecare toreador de renume urmează un anume stil, creează, în funcție de propriile-i calități, o anume manieră de luptă. Regula de fier care în orice caz hotărăște valoarea unei faena, și-n ultimă instanță calitatea toreadorului, măiestria, arta sa, este eliminarea oricărei pauze, corelarea paselor, armonizarea lor într-un tot, asigurarea unui crescendo neîntrerupt întregii mișcări care precede momentul suprem: estocada.

Momentul suprem e și momentul supremei primejdii. Toreadorul coboară muleta cu mîna stîngă; o coboară încet și, încet, taurul își pleacă ceafa. În dreapta strălucește spada.

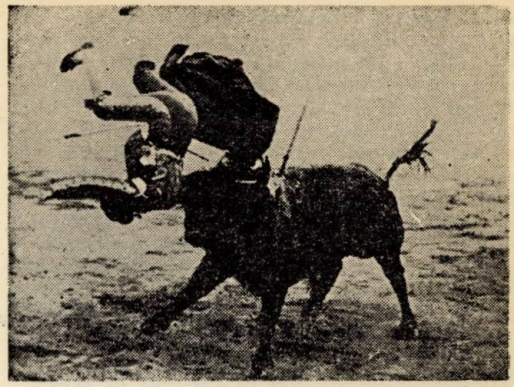
Toreadorul și taurul sînt alături: îi desparte o lungime de braț, o zvîcnire a trupurilor. Între coarnele taurului, toreadorul are, în mîna sa, propria-i viață. Taurul și-o apără în ascuțișul coarnelor. Între viață și moarte, cît o scînteiere de fulger, oțelul spadei îi unește. Toreadorul se răsucește, se desprinde de fruntea fiarei care, sub lovitură, se prăbușește. Dar nu totdeauna. Estocada nu-i totdeauna mortală. Jocul reîncepe atunci: aceeași înfruntare, în aceeași intensă unică încordare, pînă în clipa jertfei supreme. Arena pare cuprinsă de o infernală, paroxistică bucurie. Un tunet de glasuri, o cascadă de aplauze. Toreadorul capătă, drept răsplată, dreptul de a fi ovaționat în mijlocul arenei, într-o trecere sau în trei treceri circulare. În mod excepțional i se oferă o ureche a taurului. Foarte rar amîndouă.

Fanfara cîntă. Intră troica măgărușilor care tîrîie afară leșul însîngerat. Spectatorii extenuați discută. Par a fi fost eliberați de-o vrajă. În aer plutește miros de grajd și de sînge...

Apoi începe lidia următoare. Și încă una, pînă la șase...

Corrida se sfîrșește pentru toreadori, după merite, cu triumf. Scriu toate ziarele, scriu publicațiile tauromahice și în special Ruedo. Comentariile nu se isprăvesc pînă la viitoarea corrida. Apar fotografiile biruitorului, ale logodnicei, ale membrilor cuadrilei.

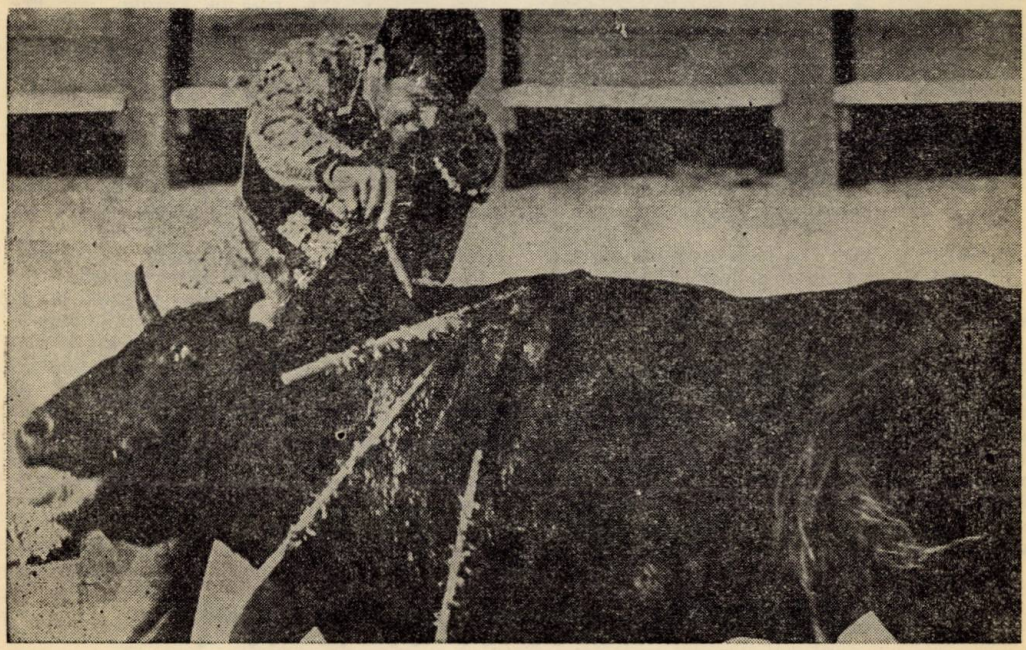
Pentru taur, lupta s-a sfîrșit în abatorul de lîngă arenă. Luptătorul cumplit, fiara enormă, înfricoșătoare, care a tăiat răsuflările, care a împrăștiat teama rece a morții, e tăiat și atîrnat, bucată cu bucată, în cinghele. Zeci de curioși (și mai ales femei) care nu știu, nu mai știu deslușì nici o taină în viscerele taurului sacrificat, privesc curioși...



Tragica moarte a lui Grenero

La ieșirea din plaza, urcînd pe Calle de Alcala lumea e pretutindeni explozivă, în toate micile tabernas. Aici spectacolul continuă. Se formează lungi, interminabile tertulias, în care recolta amintirilor împlinește o bogată rezervă de vise... Un vis alimentat de-o patimă mistuitoare.

Pentru spaniolul de rînd și mai ales pentru spaniolul din sud, pentru andaluz, gloria și averea căutate între coarnele taurului sînt calea împlinirii unui vis.



Celebrul Manuel Benitez „El Cordobez" dă o magistrală lovitură de grație adversarului

Fulgerătoarea înfruntare cu moartea rezolvă printr-un salt eroic ceea ce nu-i poate rezolva niciodată viața măruntă, combinațiile meschine cu greu în stare să asigure — mai ales în sud — un trai de azi pe mîine. Celebrul toreador Cordobes — cunoscut din filmul care a rulat și la noi — întrebat de un ziarist ce-i mai greu de suportat pentru un om a răspuns fără ezitare: „Hombre"!...Ce întrebare simplă!... Fără îndoială că foamea..." Torrero este de aceea în Spania un tip reprezentativ. „Gana mas dinero que un torrero"—cîștigă bani mai mulți ca un toreador — se spune pentru că torrero este cel mai ridicat etalon al cîștigului. Un torrero este un om adulat de femei, este un om care a cunoscut beția triumfului. La Sevilla, în vestitele tabernas de pe strada Șerpilor, frecventate de aficionados, la Madrid, pe ulițele de lîngă Puerta del Sol am ascultat povestiri colorate, rostite mai mult din mîini decît din vorbe, ale unor bătrîni banderilleros. Erau povestiri care se încheiau invariabil cu priviri transfigurate, cu chipuri luminate de o bucurie

„Arrastra"—troica măgărușilor împodobiți, scoate leșul taurului ucis în luptă

enormă, trăită cine știe cînd sau doar visată: „și atunci am fost purtat pe brațe în triumf.."

Cînd e vorba de a considera corrida o sărbătoare populară, o fiesta nacional, motivația actului individual, oferită de contextul social economic, se cere lărgită. Creația individuală în cadrul ritualului bine determinat al corridei presupune — pentru a dobîndi amploarea și vigoarea de fiesta nacional — o tradiție nutrită de anumite corespondențe spirituale. Verver los toros înseamnă pentru spaniol a merge și a vedea corpul uman, exprimînd, în mișcări rituale, anume simțăminte de maximă răspîndire, cu imense resurse de exaltare. Cursa de tauri — scria Hemingway — „nu-i un sport în sensul anglosaxon al cuvîntului", ea este „singura artă în care artistul e în pericol de moarte și frumusețea spectacolului depinde de onoarea luptătorului." Depinde de acel pundonar, simțămînt foarte real, foarte prezent în Spania. E un simțămînt care înseamnă în același timp respect față de sine însuși, curaj, mîndrie, onoare, probitate. În altă țară, cu un alt public, corrida poate deveni un spectacol atroce sau un penibil număr de circ. Numai în Spania clipa de adevăr pe care corrida o concentrează poate întoarce pe dos sufletul omenesc.

La Arles, în Franța, unde tauromahia are străvechi tradiții și unde arena e cea clădită în vremea imperiului roman, preferințele, după cîte am înțeles de la cei ce iubesc corrida, se îndreaptă spre latura spectaculosului, spre înfloriturile matadorului. La Nîmes, în această Romă a Galiei, unde catedrala, arcul lui August, circul roman, poartă toate sculptate în piatră însemnele magice ale taurului, spectatorii (îți dai seama chiar numai atunci cînd îți vorbesc de corrida) îndrăgesc îndeosebi latura violentă a luptei—sacrificarea taurului — urmînd, mi se spune, o veche tradiție des și patetic evocată de Montherlant care o duce departe la izvoarele sacrificiilor întru slava zeului Soare.

N-am văzut nici o corridă în Franța, dar deplasarea interesului dăunează, cred, armoniei ansamblului, gradației tragice a corridei spaniole. În Spania, un aficionado — un pătimaș iubitor de corrida — stăpînește tocmai acest simț al ritualului grație căruia aspectele secundare n-au importanță decît subordonate întregului. De-aici reacția de public tumultuoasă, violentă, clamoroasă, la orice abatere, cît de mică, din partea oricui, de la regulile majore ale corridei. De această reacție și nu de manifestările brutale (cele care au întemeiat prejudecățile ororii mic burgheze față de corridă) mi-am îngăduit să apropii gîndul lui Rousseau care spunea că „luptele cu taurii n-au contribuit puțin la păstrarea vigoarei națiunii spaniole". În Spania, corrida exprimă sufletul spaniol; sufletul care de veacuri dă duh corridei. De aceea corrida înainte de orice e o fiesta nacional.

VICTOR EFTIMIU

VORBE...

VORBE...

Artistul adevărat evită locul comun, dar și extravaganța. Goana după originalitate e tot atît de vulgară ca și platitudinea. „Cazul special" îmi repugnă tot atît cît și ponciful.

◆

A mai ieșit o vorbă „Teatru de idei". Ca și cum celelalte ar fi de gumarabică sau de pesmeți.

◆

Am un sentiment de stimă, — dar și de neîncredere, — pentru cei ce profesează aceleași idei, pe care le aveau la douăzeci de ani.

◆

Cărțile ne învață, dar nu ne conduc. N-am ucis sub influența romanelor criminale, după cum nu m-am sinucis, pe urma lui Werther, și nu m-am călugărit, citind viețile sfinților.

◆

Ciudat... ni se pare că unii autori scriu grăbit, fiindcă îi citim ușor, iar alții, care își neglijează stilul și sînt obscuri, zgrunțuroși, ni se par laborioși și profunzi.

◆

Elocvența este arta de a proclama cu emfază locul comun: timiditatea îl demască.

◆

„Fă bine și aruncă-l în mare", spune o vorbă din bătrîni. Probabil... ca nu cumva binele ce l-ai făcut să te arunce în mare el pe dumneata.

◆

În loc de a admira cu convingerea că ne plătim o datorie, o facem cu aerul că dăruim ceva.

◆

Între treizeci și cincizeci de ani, femeia luptă cu spaima îmbătrînirii.
La cincizeci de ani a ieșit învingătoare din această luptă și se instalează, definitiv, în tinerețe.

◆

VORBE...

Jocul generațiilor n-ar avea nici un haz, dacă bătrînii nu și-ar închipui că, o dată cu ei, se sfîrșesc toate, iar tinerii că toate încep de la ei...

◆

„Mai mult ca sigur" înseamnă că nu prea ești sigur.

◆

Numai cine știe mai vrea să învețe.

◆

Pînă nu se coace bine, rodul nu cade din pom. Sînt însă unele fructe care încep să putrezească și nu mai au de ce să cadă.

◆

Prietenii pe care-i cauți numai la nevoie au soarta umbrelei: cînd stă ploaia, îi uiți.

◆

Scriitorule, să nu-ți închipui că dacă nu dai nimic la iveală am să cred că stai acasă și cizelezi.

◆

„Sărbători fericite!" Sînt unii oameni pe care nu-i poți felicita decît la sărbători. Alte merite n-au.

◆

Ascunzi tuturora tainele tale. Dar ție însuți nu-ți ascunzi nimic?

◆

Dintre noi doi, mai mare mincinos sînt eu, cînd îți dau iluzia că-ți cred minciunile.

◆

Două feluri de oameni se înțeleg cu toată lumea: proștii și escrocii.

◆

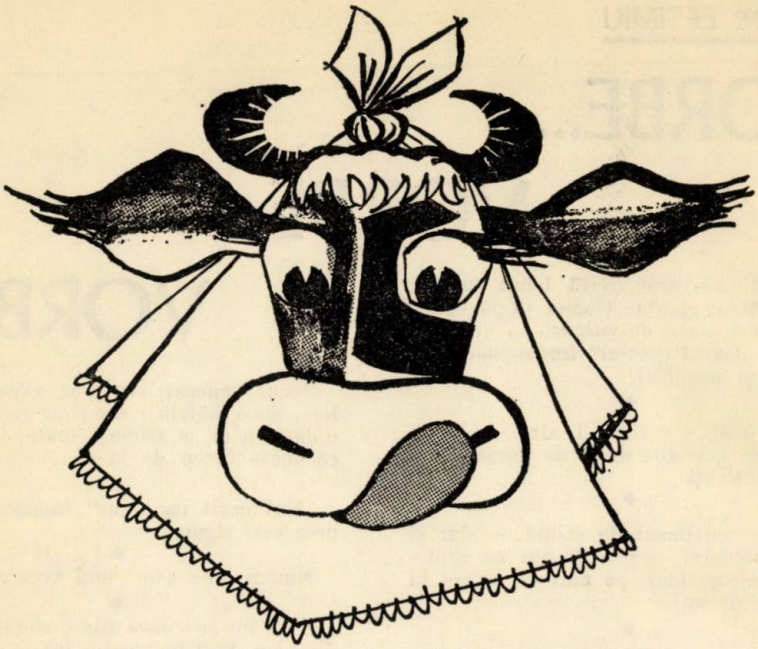
Dă dreptate celui ce te contrazice și fă-ți treburile .

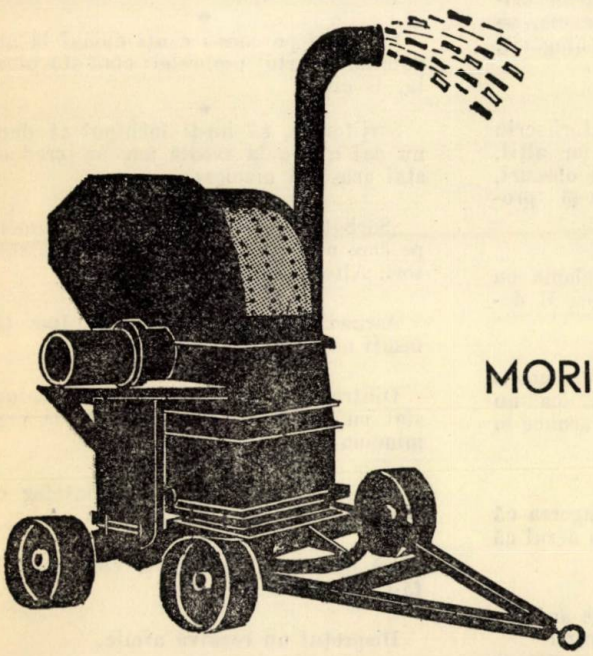
◆

Disprețul nu rezolvă nimic.

◆

Înainte de-a batjocori pe cei care cad, ar trebui să ne întrebăm dacă am avea și noi de unde cădea.





FURAJE MĂCINATE

mazăre boabe,
orz, ovăz,
ciocălăi de porumb,
turtă de floarea
soarelui, păioase etc.

OBŢINEŢI CU

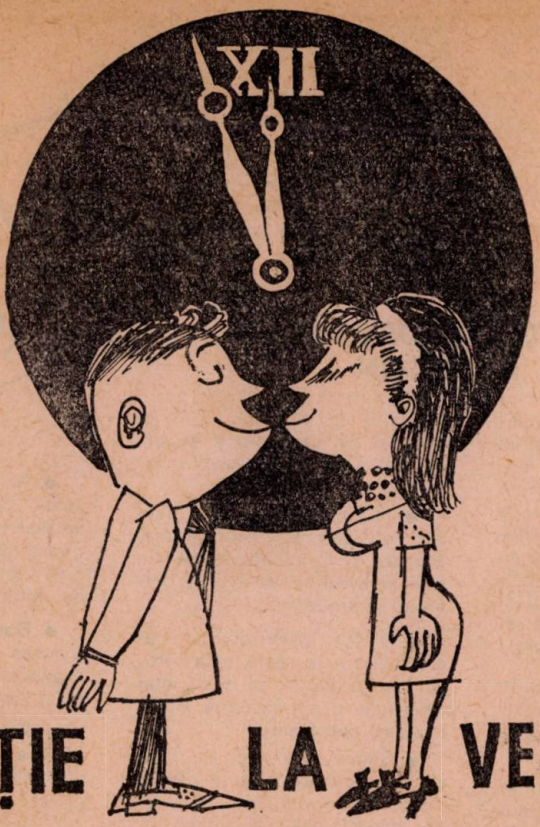
MORI CU CIOCĂNELE

executate pe bază
de comenzi ferme de

I. O. I. L.

Turnu-Severin
Piaţa 23 August nr. 6.

PRODUCŢIA ORARĂ A MORII ESTE DE 3–4 TONE

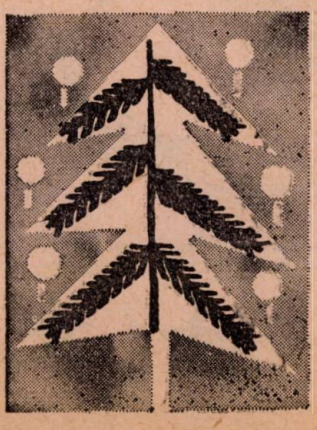


INVITAȚIE LA VESELIE...

MERITĂ OSTENEALA și nu se întîmplă decît o dată pe an! De ce să pierdem ocazia sau să așteptăm ultimul minut. Chiar dacă am uitat că se apropie Anul nou (avem doar atîtea altele la care să ne gîndim), orașul întreg ne-o reamintește: magazinele pline de un du-te-vino permanent, strălucirea deosebită a vitrinelor, stivele de brazi în așteptare, trecătorii grăbiți, încărcați de pachete...

A trecut un an! L-am și uitat oare? Sau poate premeditat am vrut să ne rupem de o tradiție, și cu un aer ușor degajat să spunem: „O zi ca toate celelalte"?

Dar timpul trece și sărbătorile se apropie. De pretutindeni încep să ne sosească felicitări și ne fac (e totuși adevărat!) ne fac plăcere; casa fără podoaba bradului cu globuri și lumînări, capătă deodată un aer trist; ideea de a ne culca, la zece seara, în noaptea de revelion, devine supărătoare!



Proiectul de a scăpa de sărbători ignorîndu-le, se sfîrșește cu o cursă nebună de ultim moment. Mai descoperi undeva un brăduț. O, nu-i nimic că s-a scuturat puțin parafina și că o ramură atîrnă... N-are globuri? Și nici lumînări? O să-l decorăm acasă cu ce o să găsim de anul trecut.

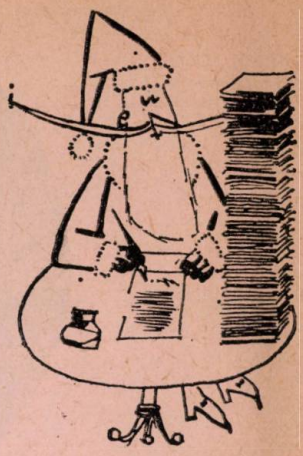
Dar ghirlanda e oxidată, globurile pătate și și-au pierdut strălucirea. E un pom trist, sărac.

E vremea să ridicăm paharul de vin (nici ales, nici ținut la gheață), să ne urăm „La

mulți ani" în fața unei mese cu pește cu maioneză (de la „gospodina"), cu friptură rece (de la mezelărie), cu o salată de fructe (din conserve). Nici prieteni, nici atmosferă. E trist, trist ca un carusel care se învîrte gol în ploaie.

Nu, hotărît nu, dacă am făcut o dată încercarea asta nici o dată nu o vom repeta! Revelionul e o singură dată pe an și trebuie să-l petrecem.

De Anul nou, casa trebuie să aibă altă înfățișare: strălucitoare, plină de lumină, totul trebuie să poarte semnul bucuriei, ca să ne putem gîndi la anul care vine cu optimism și încredere. Să ne creăm deci o atmosferă în care să putem fi luminoși, veseli, bucuroși de viață.



CUM SE POATE ORGANIZA UN REVELION

● Apartamentul sau camera dv. e mică și nu tocmai frumoasă? Nu vi se pare potrivită? Încercați să găsiți în sfaturile noastre tot ceea ce vă pare mai amuzant ca decor. Și, curaj! Nu se poate să nu aveți și dv. cîteva idei originale, care cu bani puțini și oarecare osteneală să dea un aer sărbătoresc interiorului!

● Bugetul nu vă îngăduie să oferiți un ospăț cum ați dori și nici n-aveți unde găti prea mult la dv.?

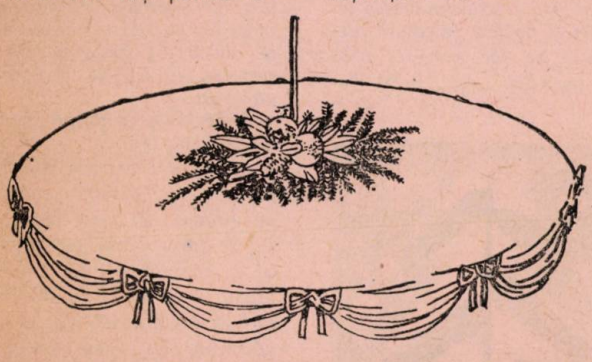
Gîndiți-vă la formula bufet rece și la revelion cu cotă-parte. Se utilizează din ce în ce mai mult.

● Dacă sînteți singur, alții sînt și ei. Nu trebuie să-i căutați departe. Aveți prieteni, prietene. Nu toți petrec revelionul în familie. Sînt și alții ca dv. care, nu și-au organizat nimic și așteaptă o invitație de ultimă oră.

● N-aveți tacîmuri și farfurii suficiente și nici pahare? Fiecare și le va aduce pe ale sale și totul se va aranja original și amuzant.

● Sînteți foarte ocupat. Lucrați tîrziu în seara asta? Rugați o prietenă să vină mai devreme și să înceapă organizarea petrecerii.

● Sînteți departe de casă și de amicii dv.? Nu e nimic. Totul e să vreți să petreceți. Se organizează revelioane la cluburi, la restaurante. De ce nu? Rezervați-vă un loc. Veți întîlni cu siguranță oameni veseli, cu care vă veți împrieteni și care vă vor prezenta cunoștințelor lor.



Marginea unei mese acoperită cu o față de masă albă poate fi decorată cu funde mari care vor separa un invitat de altul, marcînd astfel locul fiecaruia

● Nu vă plac sporturile de iarnă? ONT-ul organizează revelioane pentru turiști. E minunat să fii înconjurat de tineri entuziaști într-o cabană de munte.

● **Dacă aveți fericirea de a avea prieteni** și vreți să organizați la dv. petrecerea de Anul nou, alegeți-vă invitații.

● **Pentru o reuniune de familie,** nu vă faceți probleme; un telefon e deajuns ca să vă asigurați prezența lor.

● **Pentru o petrecere cu oaspeți numeroși** va trebui să gîndiți din timp, 15 zile cel puțin, dar nici o lună nu e mult. Faceți o listă și nu uitați următoarele:

— Trebuie o anume armonie între invitați, așa ca nici unul să nu se simtă stînjenit vis-a-vis de celălalt.

— Alegeți persoane de profesii diferite. Aceasta va evita izolarea pe grupuri și discuțiile pofesionale.

— Farmecul și gentilețea unora favorizează ambianța generală (nu e un lucru de neglijat).

— Gafeurii care spun „una bună" sînt greu de suportat.

— E prudent să vă gîndiți la unul sau doi oaspeți neprevăzuți.

CADRUL PETRECERII

DE CUM PĂȘESC PRAGUL, oaspeții vor trebui să se simtă într-o atmosferă sărbătorească, totul trebuie să se pară că le urează: „La mulți ani!"

În Statele Unite, e obiceiul să fie decorată chiar poarta de la intrare, unde îi întîmpină o coroană sau o inimă din ramuri de brad decorată cu panglici.

● Cel mai bun sistem de a vă reuși decorarea e să vă schițați mai întîi un plan al casei și privindu-l să vă gîndiți cum și cu ce o veți orna.

— Țineți cont de lumină. Veți adăuga dacă e necesar: lumînări, lampioane.

● Veți pune culori vii în colțuri întunecoase. Verificați ce aveți din anii trecuți și ținînd cont de rezerve mai luați: globuri, zăpadă artificială, ghirlande, hîrtie colorată, celofan, panglici roșii, stele, cuișoare, pioneze, lipici, ace cu gămălie, sîrmulițe subțiri, lumînări sau becuri colorate. Și gîndiți-vă la un bulgăre mare de vată care să sugereze unul de zăpadă.

Idei, idei, idei

● **O atenție amuzantă**: O frumoasă pancartă pe ușa de la intrare va cuprinde toate urările pe care doriți să le adresați invitaților dv.

— **În vestiar sau în hol**: de la un perete la celălalt întindeți o ghirlandă de stele sau de brazi mici decupați din hîrtie verde lucioasă, festoane din ramuri de brad, sau mici buchete de vîsc înnodate pe o fundă roșie sau verde.

Tot în vestiar, lipiți o stea pe oglindă. Puteți de asemenea să încadrați oglinda, într-o ghirlandă presărată cu mici stele aurii.

● **În camera de primire**, sărbătoarea trebuie să strălucească pe toți pereții. Dar atenție, nu exagerați! Alegeți între:

— panglici, funde, moși Gerilă decupați, stele, inimi fixate pe pereți cu un simplu ac cu gămălie;

— pe o panglică lată, fixată din plafon pînă în podea, de-a lungul unui perete prindeți felicitările pe care le-ați primit de Anul nou;

— prindeți pe un perete o foaie verde de hîrtie lucioasă (celofan aplicat pe carton alb) decupată în formă de brad. Decorați-l cu globulețe; îl puteți decora cu felicitările primite.

● **Decorați și ferestrele.** Decupați din hîrtie lucioasă stele, brăduți, turțuri de gheață, inimi etc. Înșiruiți-le pe un fir și atîrnați-le la fereastră. Stele, brăduți etc. tăiați din celofan colorat și lipiți pe ferestre (mai ales la cele dintre camere) vor da o lumină și scînteiere deosebită încăperilor.

● **Foarte important** e centrul plafonului. Faceți deaceea din lustră un mijloc de amuzament. Înconjurați-o cu o coroană de vîsc, decorați-o cu funde, prindeți ici, colo cîte o stea.

O, brad frumos cu cetina tot verde

● Gîndiți-vă înainte de toate unde îl veți așeza. Luați un metru și măsurați aproximativ dimensiunile pe care le va avea bradul dv.

● Dacă vreți să prelungiți durata pomului dv. fixați-l într-un suport în care puteți turna apă.

● Un brad mare într-o cameră mică e stînjenitor, un brad mic într-o cameră mare pare sărăcăcios.

● Așezați-l departe de sursa de căldură și aveți grijă să nu vă blocheze o ușă, o fereastră, drumul de acces dintr-o încăpere în alta. Un brad așezat în curent de aer se va ofili mai ușor. Dacă l-ați cumpărat înainte cu cîteva zile și nu aveți o terasă unde să-l păstrați, stropiți-l zilnic cu un pulverizator. Pompa dv. de umezit rufele e foarte bună. Nu-l veți mai stropi două zile înainte de a-l decora.

● Lumînările îi dau farmec, dar cer multă prudență. Copiii și întîmplarea pot să vă facă surprize neplăcute. Becu-

Pe un mic catarg de lemn prevăzut pe toată lungimea lui cu patru șanțuri adînci și înguste, fixați patru jumătăți de brad decupate din carton verde sau îmbrăcat în hîrtie lucioasă. Poate fi folosit ca decor sau ca mijloc de prezentare a meniului.

Aveţi nevoie de hîrtie lucioasă, — aurie — pe care o veţi lipi pe hîrtie de desen. O veţi decupa după model şi veţi obţine o pasăre în zbor.

rile electrice sînt mai scumpe dar mai practice. Nu uitaţi să aveţi cîteva becuri de schimb.

Ca să ascundeţi piciorul arborelui, dacă nu e într-un vas, ci pe suport de lemn, îl puteţi înconjura cu hîrtie creponată verde, cu muşchi de pădure dacă vă puteţi procura sau cu stofă frumos imprimată.

Copiii iubesc pomul decorat cu globuri multicolore, cu ghirlande şi becuri luminoase, cu steluţe şi mai cu seamă cu bomboane şi covrigei anume făcuţi. Pentru ca un astfel de pom să nu rămînă văduvit de decor vă sfătuim să aveţi rezerve de bomboane şi prăjiturele.

- Bradul verde pentru cei mari poate fi decorat şi cu funde de saten de culori diferite; nu prea mari, înnodate graţios, aşezate foarte simetric;
- Faceţi buchete de funde şi de globuri mici. Fundele să fie toate de aceeaşi culoare — de exemplu roşii şi toate globurile albe. În mijlocul fundelor prindeţi două-trei globuri. În vîrful bradului veţi pune o fundă mare ale cărei capete vor cădea de ambele laturi ale bradului;
- Prindeţi pe ramuri păsările de toate culorile şi adăugaţi cîteva stele. Puteţi cumpăra păsările dar le puteţi face şi singuri decupîndu-le din hîrtie (după modelul de sus).

POFTA NU VINE NUMAI MÎNCÎND

...e stimulată şi de plăcerea ochilor. Şi adesea deşi sătul mai mănînci ceva ispitit de felul cum arată: „Nu pot să nu gust măcar... E aşa de apetisant!...“ În concluzie cincizeci la sută din succesul bunătăţilor pe care le pregătiţi stă în felul cum arată masa şi cum vor fi prezentate felurile. Nu insistăm la amănunte, dar nu uitaţi lucrurile esenţiale: armonie de culori, eleganţă, o notă veselă. Ca să decoraţi masa puteţi folosi:

- ramuri de brad sau vîsc;
- lumînări de toate formele şi culorile, stele;
- ghirlande verzi sau aurii, argintate sau albe (parafinate);
- conuri de brad, globuri colorate, un moş Gerilă din jucăriile copiilor.

Bufetul rece

Aţi ales poate soluţia bufetului rece care cîştigă din ce în ce mai mulţi adepţi şi pe bună dreptate căci bufetul rece oferă celor cu poftă de mîncare posibilitatea de a se servi singuri nestingheriţi cu sandvişurile care le surîd cel mai mult, sau de a alege printre prăjiturile mărunte pe cele preferate.

Celor fără apetit le dă putinţa de a se plimba de la un grup la altul, nefiind legaţi de un anume vecin de masă şi nici de obligaţia de a mînca pentru a nu jigni gazda.

Aşezaţi bufetul aşa ca de la un capăt la altul, în ordinea necesităţii, să aveţi pe el accesoriile şi alimentele. Alături de bufet, în stînga de pildă, pe o masă separată sau pe un raft de bibliotecă golit anume, aşezaţi farfurii, tacîmuri, şervetele. Pe bufetul propriu-zis diferitele farfurii cu mîncări aşezate după cum vor fi consumate: sandvişuri, fripturi, salate, brînză, dulciuri, fructe etc. Rezervaţi un colţ băuturilor. Dar e de recomandat, spre a evita îmbulzeala la bufet, să le puneţi pe o măsuţă separată, unde veţi aranja şi paharele. (Nu uitaţi să aveţi şi apă).

Gîndiţi-vă să decoraţi cele trei feţe vizibile ale bufetului. Drapaje regulate ale acoperitorii, reţinute prin buchete de ramuri de brad sau vîsc, globuri colorate, ghirlande sau jerbe de spice aurii, flori proaspete, totul în funcţie de cadru şi decoraţia din restul interiorului.

Un gurmand trebuie prevenit!

Ca să-şi „dozeze“ apetitul nu-i nimic altceva de făcut decît să ştie de la bun început ce i se oferă. E o reuniune intimă şi aveţi în casă o tablă neagră pe care învaţă copiii dv. să scrie? Nimic mai simplu. Scrieţi pe ea lista tuturor felurilor ce vor fi servite şi

puneți-o la vedere. În lipsă, înscrieți meniul dv. pe un carton vesel și original decorat. Într-o reuniune numeroasă faceți mai multe cartoane sau chiar cîte unul pentru fiecare invitat. Va constitui apoi o agreabilă amintire a unui revelion plăcut.

Nu uitați că:

- Invitații vor aprecia un meniu care poartă numele lor;
- o urare pentru fiecare invitat în parte va crea o curiozitate plină de veselie și un excelent început pentru masă. Practic puteți realiza:

Un meniu în chip de brad. Dintr-un carton verde închis se decupează silueta unui brad. Pe același model se decupează și o foaie de hîrtie albă. Se prind împreună cu puțin lipici pus pe vîrful bradului apoi se leagă cu o panglică ale cărora capete se lasă să atîrne pe ambele laturi ale pomului. Cartonul se pliază în două. Pe o latură a foii albe se scrie meniul, pe cealaltă urările. Numele invitatului se scrie cu auriu (acuarelă) pe fața exterioară.

Un meniu stea. Se decupează stele din hîrtie de desen foarte rezistentă. Pe fiecare colț se înscrie numele unui fel de mîncare. Se așează steaua în farfurie, alături de ea, sau se lipește de lumînarea așezată în fața tacîmului.

Petrecerea continuă

Știți de acum în ce cadru se va desfășura petrecerea dv. E momentul să vă gîndiți la meniu. Cîteva sugestii:

Un meniu tradițional

1) **Gustări**: tobă, caltaboși, cîrnăciori fripți (proaspeți sau afumați), răcituri. Însoțiți gustările cu: castraveciori acri, gogoșari, sfeclă fiartă rasă amestecată cu hrean și oțet.

2) **Sarmale** (de purcel sau piept de gîscă) și mămăliguță.

3) **Friptură** de porc (caldă); purcel la tavă sau curcan umplut. Serviți cu murături obișnuite, castraveți în saramură sau gogoșari.

4) **Plăcinte** cu mere, cu brînză sau plăcinte poale în brîu, tort, fructe.

5) **Dimineața** ciorbă de potroace.

6) **Băuturi**: la gustări țuică, tescovină sau drojdie, la sarmale vin alb sec sau demisec. La friptură vin roșu, cafea, coniac.

Un meniu ales

1) Paté de pasăre în aspic, sau comsomé cu pateuri;

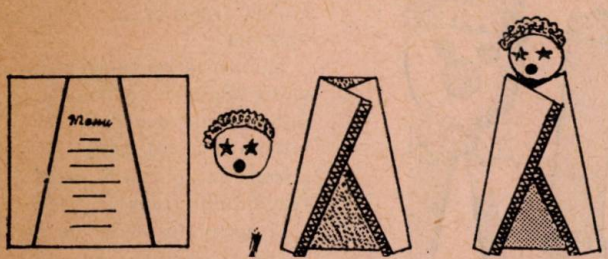
2) Friptură de curcan cu salată de andive sau lăptucă, sau tarte cu friptură de pui și pate de ficat;

3) Brînzeturi, fructe, tort, cafea.

4) Băuturi. Aperitiv; vermut alb sau vermut cu gin (proporție 1/3 gin, 2/3 vermut). La masă un vin alb demisec, la desert, Murfatlar sau Cotnar. La cafea: **cognac, lichioruri.**

Cele mai bune urări

Un cod al bunelor maniere, din Franța secolului al XVII-lea cuprindea un capitol intitulat ciudat pentru noi: „Neplăcerile reciproce ale Anului nou". Era într-adevăr un secol în care nu era de glumit cu protocolul. Strămoșii francezilor de azi trebuiau, după un plan foarte precis, să facă un adevărat turneu de „vizite" spre a face urările de Anul nou. Protocolul cerea ca în ajunul Anului nou, să faci o vizită superiorilor tăi și bunicilor. În ziua de Anul nou trebuia să-ți vizitezi părinții, mătușile și unchii, surorile și frații mai mari; pînă în a opta zi, venea rîndul verilor și altor persoane înrudite prin alianță. Vai celor ce aveau o familie numeroasă! În primele două săptămîni trebuia să-ți găsești timp pentru toți prietenii intimi, iar pînă la sfîrșitul



Iată un meniu pe o siluetă decorativă. Îl puteți confecționa după schița noastră, din hîrtie subțire de desen. Ochii sînt steluțe tăiate din hîrtie strălucitoare; la fel gura, un mic disc roșu. Garnitura rochiei și părul din hîrtie dantelată

lunii şi pentru simplele cunoştinţe. Acolo unde cei vizitaţi erau ei înşişi plecaţi să-şi îndeplinească această îndatorire, uzanţa cerea să laşi o carte... „de vizită".

Obiceiul urărilor de Anul nou s-a păstrat, maniera este însă alta. Vizitele de altă dată sînt înlocuite azi între 15 decembrie şi 15 ianuarie prin simple felicitări şi ca să le exprimi ai la îndemînă multe posibilităţi.

Cartea... „de vizită" rămîne însă mijlocul cel mai potrivit, cel mai elegant, cu condiţia ca să fie corect imprimată. Schema unei cărţi de vizită e simplă:

● numele este întotdeauna aşezat la mijloc; pentru un bărbat se înscrie: prenumele şi numele şi, eventual profesia, adresa şi numărul de telefon; pentru o femeie, acelaşi lucru dacă este o carte de vizită profesională, dacă nu, simplu, numai numele.

Cartea de vizită, în orice caz trebuie să fie cît mai simplă. Dacă e adresată unor persoane cu care nu sînteţi în relaţii de intimitate, ea trebuie să rămînă impersonală, scrisă la persoana a treia. Dacă primiţi o astfel de carte de vizită, veţi răspunde deasemenea la persoana a treia. Dacă e adresată prietenilor, cartea de vizită poate deveni un bilet, dar scurt: o scrisoare e de preferat unei cărţi de vizită supraîncărcată.

Ne mai stau la îndemînă cărţile poştale ilustrate şi telegramele.

O felicitare se trimite spre a face plăcere. Încercaţi deci cînd o alegeţi s-o potriviţi gustului celui căruia e destinată. Veţi fi judecat pentru alegere.

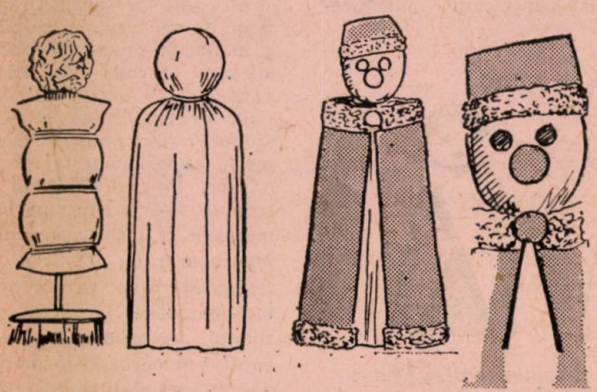
Căutaţi o formulă exprimată chiar în cîteva cuvinte din care să se vadă însă că v-aţi gîndit la ceea ce îl preocupă cel mai mult pe destinatar sau la ceea ce speră el (luarea unui examen, avansare, vindecare, dragoste, locuinţă, călătorie, un copil etc.)

Puteţi de asemenea, trimite felicitări făcute de mînă, în familie, care au mai multă valoare, căci reflectă participarea dv. Cele făcute de mîna copiilor fac o plăcere deosebită.

Rămîn telegramele. Afişele din oficiile poştale vă propun telegrame de lux ilustrate. E o atenţie deosebită faţă de destinatar. Părinţii sau bunicii care trăiesc departe de dv. vor fi emoţionaţi să ştie că v-aţi gîndit la ei de sărbători. Dar atenţie — nu trimiteţi telegrame persoanelor emotive care se sperie la simpla lor vedere. Telefonul, în acest caz, poate înlocui telegrama şi va fi la fel de apreciat.

Nu utilizaţi sistematic şi exclusiv telefonul pentru a transmite urările dv. Pot să vină într-un moment nepotrivit şi riscaţi să obţineţi reversul rezultatului dorit.

Şi acum, în chip de concluzie la acest tur de orizont al pregătirilor de sărbători, „ALMANAHUL MAGAZIN" vă urează: LA MULŢI ANI!



Iată cum puteţi realiza un moş Gerilă care să ureze oaspeţilor dv. bun venit